ASSOCIAZIONE AGRARIA FRIULANA

Verbale di seduta consigliare 3 dicembre 1892.

Sono presenti i signori consiglieri D'Arcano, Biasutti (vice presidente), Canciani, Di Brazzà, Di Prampero, Lenher, Mangilli (presidente), Nallino, Pecile G., L. Romano, Rubini (rappresentante del Comizio agrario di Cividale), Zambelli, F. Viglietto (segretario).

NUOVI SOCI.

Il presidente comunica che hanno regolarmente domandato di venire inscritti nel nostro sodalizio i signori:

D'Aprile dott. Gian Giacomo, Gioia del Colle (Bari)
Amministrazione Jachia, Ruda
Di Colloredo co. Vittorio, Santa Maria la Longa
Comune di Pontebba
Comune di Clauzetto
Morelli Cicogna contessa Maria, Villaorba
Zancanaro Vittorio di Sacile
Pellegrini avv. Clemente, deputato al Parlamento, Venezia
Salvi Antonio, Pasiano di Pordenone
Vedovati Domenico, Venezia.

Il Consiglio ne accetta l'inscrizione fra i soci.

SUSSIDI PER AGRIMENSORI CHE VOGLIONO COMPLETARE GLI STUDI AGRARI.

Il presidente informa come due giovani che hanno già superate presso il r. Istituto tecnico gli esami di diploma per l'esercizio dell'agrimensura, abbiano rivolta domanda perchè sia loro concesso un sussidio di lire 400 ciascuno affine di fermarsi un anno presso la r. Stazione agraria e presso il podere del r. Istituto tecnico a completare i loro studi agrari.

Soggiunge che questo fatto dei sussidi per incoraggiare giovani già ben preparati dagli studi precedenti, a meglio impratichirsi in agraria non è nuovo per noi, e come sempre quando si è presentato il caso di tali domande anche il r. Ministero ha contribuito.

Di Brazzà crede che prima di prendere una deliberazione bisognerebbe sentire come la pensa quest'anno il Ministero.

Biasutti crede che per non perdere parte di anno scolastico si dovrebbe fin d'ora dare affidamento ai due giovani che sarà in una misura od in un altra provveduto, frattanto chiedere il solito contributo dal Ministero.

Pecile G. L. Ricorda come l'istituzione delle borse di studio per incoraggiare gli agrimensori più appassionati di agraria a fermarsi un anno dopo aver già conseguito il diploma di *Perito*, abbia dato i migliori risultati. Nessuno dei giovani che in tal modo completarono i loro studi ha fallito alle speranze concepite, tutti sono egregiamente collocati e la ricerca di essi da parte di grossi possidenti è molto superiore al numero di tali allievi. Crede si potrebbe *autorizzare la presidenza a spendere per questo titolo lire 400, lasciando ad essa le cure per le modalità.*

Nallino e Viglietto danno spiegazioni ai consiglieri che le domandano e la proposta Pecile viene approvata.

FIERA DI VINI NELL' AGOSTO 1893.

Il presidente invita il segretario a leggere la seguente lettera pervenuta dal consigliere sen. Pecile:

Udine, 21 novembre 1892.

Ill.° Sig. Presidente,

Dal 1879 in qua non si è fatta una fiera di vini a Udine. Visto il buon raccolto, crederei utile che l'Associazione agraria ne promovesse una per l'agosto 1893.

Nel mentre noi osserviamo con fraterna compiacenza lo svilupparsi dell'industria enologica del Mezzogiorno d'Italia, ed auguriamo di gran cuore che questa trovi sfogo in tutti i paesi del mondo, dobbiamo pensare al consumo del nostro prodotto meno esportabile, ma as-

sai più confacente ai nostri stomaci ed ai nostri cervelli.

Ella, che fa parte della amministrazione della Provincia, sa benissimo come l'introduzione dei vini meridionali fra noi abbia portato un aumento di pazzi ed abbia reso più frequenti i casi di delirium tremens potatorum.

Una fiera di vini che mettesse in evidenza la bontà dei nostri prodotti, come certo riuscirebbe quest'anno, potrebbe giovare ad un tempo ad altri scopi economici ed igienici.

Se trova che questa mia proposta sia degna di essere considerata, voglia, la prego, farne tema di discussione nel prossimo Consiglio dell'Associazione.

Gradisca i sensi del più profondo rispetto

G. L. PECILE.

Mangilli (presidente). La presidenza vista l'importanza della cosa crederebbe opportuno per ora stabilire la massima, rimandando lo studio dei dettagli ad apposita commissione coll'incarico di riferire al prossimo consiglio.

Apre la discussione in argomento:

Pecile G. L. aggiunge alle cose dette nella sua lettera, qualche considerazione per dimostrare la convenienza di attuare la sua proposta.

Caratti prima di votare la massima di tale fiera vorrebbe conoscere la presumibile spesa.

Pecile G. L. crede che l'altra volta si sia speso poco o nulla (*Viglietto* dichiara che non ha trovato nei consuntivi 1879 segnata alcuna passività per questo titolo).

Canciani ritiene tuttavia assai prudente non imbarcarsi in una iniziativa senza prima conoscerne le conseguenze finanziarie.

Romano crede si debba tosto dire se si farà o non si farà, perchè è urgente che i proprietari lo sappiano affine di convenientemente predisporli.

Biasutti crede anche lui non si possa tardare a votar la massima: già si capisce che in ogni modo la spesa non sarà grave di fronte alla utilità che da tale fiera ne potrà ridondare. Piuttosto gli sembra poco opportuna l'epoca: crede sarebbe meglio fare in epoca più fresca p. e. a Pasqua. Vorrebbe anche fossero compresi nella fiera altri prodotti enologici, come acquavite ecc.

Pecile G. L. quantunque intorno a tutto quanto desidera il cav. Biasutti deva riferire la Commissione che sarà nominata per formulare il progetto concreto da sottoporsi al Consiglio, pure egli crede sia meglio opportuno l'agosto:

1. perchè è l'epoca in cui è più facile avere un grande concorso anche nelle ore della sera;
2. perchè i nostri vini non sono generalmente ben maturi prima del luglio.

Quest'anno in cui fummo abbastanza coadiuvati dalla stagione propizia per ottenere buon vino, sarebbe bene sottoporlo al giudizio del pubblico, anche nel momento più opportuno perchè venga bene apprezzato.

Crede poi che sia importantissimo decidersi subito per la massima: dica ora il Consiglio se accetta o meno la proposta di fare la fiera, affinchè i proprietari sieno avvisati: c' intenderemo poi intorno all'epoca ed alle modalità.

Caratti e Canciani insistono perchè, ancor prima di discutere la massima siano sottoposte al Consiglio i regolamenti e sopratutto gli estremi di spesa: insistono sopratutto perchè credono che in brevissimo questo possa esser fatto, essendoci un precedente in cui la nostra associazione attuò tal genere di fiera.

Il Presidente mette ai voti prima la *proposta sospensiva* dei consiglieri Caratti e Canciani che non viene approvata.

Viene invece approvata la proposta dei consiglieri Romano e Pecile G. L. per la quale fin d'ora si stabilisce che la fiera dei vini si farà nel 1893, salvo a sentire il progetto di dettaglio di cui si incaricherà apposita Commissione.

La nomina di tale Commissione si stabilisce venga fatta dalla presidenza.

Dopo ciò la seduta è levata.

F. V.

Comitato per gli acquisti.

Fosfato Thomas. — Verso il 17 corr. ci arriverà l'ultima parte del fosfato Thomas accaparato.

In quest'ultima spedizione ne abbiamo qualche centinaio di quintali disponibili, che saranno ceduti fino a completo esaurimento della merce alle seguenti condizioni :

L. 5.40 franco sul vagone Venezia
„ 6.30 „ magazzino Udine.

Il titolo del fosfato Thomas disponibile che offriamo ai soci è minimo 17 per cento di anidride fosforica.

Il pagamento, trattandosi di merce di imminentissimo arrivo, si fa all' atto della sottoscrizione, o per assegno ferroviario.

Notiamo come non si faranno nuove sottoscrizioni che per consegne autunno 1893.

Panello di lino. — Il magazzino di Udine è sempre fornito di panello di lino a lire 16.50 senza sacco e L. 17 con sacco.

Materie pronte in magazzino Udine:

Perfosfato minerale (12 p. $^0/_0$ di anidride solubile) . . . . L. 8.80
Solfato di potassa (51 p. $^0/_0$ di potassa) . . . . „ 27.00
Osso fosfato (20 p. $^0/_0$ anidride fosforica) . . . . „ 6.30

Sottoscrizioni che si apriranno:

Fra breve saranno aperte le sottoscrizioni seguenti :
Nitrato di soda
Perfosfato d'ossa
Perfosfato minerale
Filo di ferro zincato
Zolfo di Romagna
Solfato di rame.

I signori soci troveranno le condizioni nel prossimo *Bullettino*, od in apposita circolare.

Commissione per la fiera di vini da tenersi nel 1893.

A formar parte della Commissione incaricata di redigere un progetto concreto intorno alla *fiera di vini* da tenersi in Udine nel prossimo anno, vennero nominati i signori:

Biasutti cav. dott. Pietro
Bigozzi Giusto
Braida cav. Francesco
Nallino cav. prof. Giovanni
Pecile cav. prof. Domenico
Romano dott. Gio. Batta
Di Trento co. Antonio

I CONCORSI PER LA COLTURA DEL FRUMENTO A FAGAGNA.

Il nostro collega e carissimo amico dott. Lucchetti, critica nel *Mese agricolo* il modo col quale si sono stabilite le gare per la produzione del frumento a Fagagna.

Gli appunti sono questi:

I. Si doveva obbligare di mettere a concorso l'intera superficie coltivata a frumento dai concorrenti;

II. Si doveva considerare sopratutto la rotazione come il primo elemento per far ritenere stabili e continuativi i miglioramenti che dal concorso sarebbero risultati;

III. La concimazione usata non fu che molto parzialmente razionale.

Ed ora poche parole di risposta.

In via generale il prof. Lucchetti, ha non una, ma mille ragioni.

Nel caso speciale, non è lo stesso.

È naturale che quando un corpo morale quale è il Legato Pecile, apre un concorso, deve considerare le condizioni, nelle quali esercitano l'agricoltura i probabili concorrenti. Ora a Fagagna, i diretti lavoratori della terra (unici ammessi al concorso) coltivano da 2 a 4 campi a frumento (da 7 a 14 pertiche censuarie); rarissime le eccezioni in più od in meno. Perchè fosse lasciato adito di partecipare alla gara anche i più piccoli coltivatori, si stabilì il limite minimo di 7 pertiche ricordando però:

1° che questa estensione non doveva esser formata da più che due appezzamenti;

2° che a parità di prodotto si sarebbe riguardato come vincitore chi avesse presentato maggiore estensione.

All'appunto riguardante la rotazione si può osservare come a ragion veduta non si pose alcuna condizione allo scopo che tutti i concorrenti fossero liberi di tentare qualunque via per raggiungere lo scopo, salvo poi di pubblicare i risultati dai quali sarebbe apparso come *certe vie* erano sbagliate.

Il concorso era rivolto a contadini, piccoli proprietari o coloni, diretti lavoratori del terreno: bisognava quindi stabilire delle norme non solo adatte alle condizioni locali, ma adatte al modo di vedere dei probabili concorrenti.

Ed il prof. Lucchetti converrà che come i pregi ed i difetti di un concorso si devono giudicare non in via generica, ma considerando le condizioni delle persone che potranno concorrere e del terreno ove la coltura si potrà praticare.

Il concorso di Fagagna deve esser poi considerato in relazione dello scopo che si è proposto di raggiungere, che è quello *di promuovere un aumento nel raccolto medio di frumento nel comune.* I premiati di un anno possono partecipare ai nuovi concorsi, averne la classificazione, ma i premi sono dati sempre a nuovi concorrenti, per modo che in un certo numero d'anni si farà il turno e tutti avranno appreso a produrre di più.

Gli effetti di questo concorso già si manifestano col miglioramento della qualità del grano, coll'introduzione di varietà più redditive e resistenti alla concimazione e col maggior consumo dei concimi artificiali.

F. VIGLIETTO.

N.B. — P. e. il Comitatoper gli acquisti distribuì a Fagagna:

Qt.	29	di concimi artificiali	nel 1890
»	147	»	» 1891
»	260	»	» 1892
»	340	»	pel 1893

sono in parte consegnati ed in parte da consegnare. — Si dirà che è poco, ma non si potrà negare che la progressione è molto eloquente.

Ripetiamo: se si trattasse di un concorso fatto per una vasta regione ed a cui potesse aspirare qualunque, non c'è dubbio che si dovrebbe fare altrimenti e seguire i criteri esposti dal prof. Lucchetti, ma trattandosi di una gara aperta fra i piccoli diretti lavoratori della terra, date le condizioni locali, riteniamo che le norme seguite sieno le più rispondenti allo scopo che il Legato Pecile si era prefisso.

MEDICA O TRIFOGLIO?

L'uso dei concimi artificiali permette all'agricoltore di variare moltissimo nelle sue vecchie rotazioni per le quali la fertilità era specialmente basata sopra la quantità di stallatico e la possibilità del lavoro.

Non si può in via generale risolvere la questione se in qualsiasi caso giovi meglio adottare il prato di trifoglio o quello di medica.

È questione di terreno e di clima. Nei terreni aridi e facilmente soggetti ai danni della siccità, è certo che la medica è il foraggio preferibile perchè, approfondandosi molto colle sue radici risente assai meno del trifoglio i danni della mancanza di pioggia e del facile asciugamento del terreno, invece nei terreni freschi e profondi dove la siccità non è frequente, nè gravemente temibile, crediamo sia meglio seminare il trifoglio.

Di fatto con esso ottiensi il grandissimo vantaggio di migliorare rapidamente tutto il podere. Questo perchè il trifoglio, pur essendo una leguminosa che approfitta largamente dell'azoto libero atmosferico e che lascia un copioso residuo di materie vegetali nel terreno, non occupa la stessa superficie che un anno (non contando quello di semina in cui lo spazio aveva dato un raccolto principale di frumento o d'avena) e quindi passando da un appezzamento all'altro permette che i vantaggi apportati dal sovescio delle stoppie e dalla decomposizione delle radici sia rapidamente sentito da una superficie 5 o più volte più grande di quello che si sarebbe ottenuto col medicaio.

Si calcola che la rottura di un medicaio di 5 anni possa aumentare di circa chilogr. 200 il contenuto di azoto nel terreno. È vero che pel trifoglio non si ha che un arricchimento valutato in chil. 125 di azoto ma questo può ripetersi cinque volte nel periodo stesso in cui avverrebbe guadagno del medicaio. Ci sarà quindi un vantaggio riguardo al trifoglio in 5 anni di chil. 625 meno quelli che nello stesso periodo apporterebbe la medica in chil. 200 ossia un guadagno netto di chil. 425.

Bisognerebbe anche considerare la maggiore proporzione di sostanze organiche sotterrate in cinque sovesci di stoppie e radici di trifoglio in confronto di un solo di erba medica.

E riguardo a tali avanzi organici, anche escludendo la considerazione dell'azoto, che abbiamo precedentemente valutata, bisogna ricordare che ogni sotterramento di materia organica recente induce nel terreno maggior sofficità, maggior freschezza, maggior attitudine a trattenere le materie concimanti. Ora la massa di sostanze vegetali sotterrate con cinque sovesci di prato a trifoglio è di gran lunga superiore a quella di un solo sovescio di stoppie e radici di medica.

Vi è anche da notare come attualmente la cuscuta rechi danni molto gravi alle mediche: è vero che attacca anche i trifogli, ma durando essi pochissimo sullo stesso spazio non arrivano ad invadere in modo così grave e così deteriorante.

Insomma, ora che si conoscono concimi (specialmente fosfatici e potassici) che possono condurci a prodotti di trifoglio pressochè ugualmente copiosi di quelli di medica, crediamo che nei terreni non molto aridi sia conveniente preferire il trifoglio, il quale durando molto meno e potendosi mettere in rotazione, apporta gli speciali vantaggi delle leguminose e dei sovesci più rapidamente su tutto un podere.

Ci sarebbe anche da notare come il fieno di trifoglio, quantunque un poco meno ricco di quello di medica, riesca indirettamente più adatto agli animali perchè perde meno le foglie e si stagiona con maggior facilità.

F. Viglietto.

LA COOPERAZIONE FRIULANA

AL CONCORSO AGRARIO REGIONALE VENETO IN VERONA

(Continuazione: v. N. 15-16, 17-18, 19-20, 23-24 del 1891; 1-2, 3-4, 5-6, 13-14-15, 16-17-18, 19-20-21 del 1892)

Confronti e conclusioni.

Gli statuti dei forni rurali di Pasian di Prato, di Remanzaccco, di Flaibano, di Rivignano, di Meretto abbiamo già analizzati altra volta (1); non ci ripeteremo se non per confermare ancora che quei forni nulla hanno di sociale, nulla di cooperativo. Per tutti i primi tre " il comune, e, per Meretto, la congregazione di carità, per solo scopo di mutua beneficenza istituisce un forno rurale cooperativo per la fabbricazione del pane di frumento, granoturco e segala; „ Flaibano vi aggiunge " esclusa ogni idea di guadagnare. „ Sono questi puramente ed esclusivamente forni comunali.

Quanto alla natura del forno di Pasian di Prato è opportuno riportare quanto esso dice di sè stesso nel ricorso per la imposta di ricchezza mobile. " Che non è una società civile, non una società commerciale, ma un'associazione di beneficenza che non ha personalità giuridica, non può esercitare alcun diritto nè essere tenuta ad alcun dovere. Che componenti ne sono governo, comune e provincia e privati, e che questi soli debbono rispondere degli obblighi e far valere i diritti del forno. „

Meno a Feletto, le frasi di società, di cooperazione non furono usate che per burlarsi del governo che doveva sussidiarli. Il ministero credette sempre che si fosse tenuto conto delle condizioni da lui poste; invece — interessati ed autorità locali — se ne passarono completamente.

Ora pare che il ministero intenda di farsi obbedire, cosa non frequentissima in Italia, e così l'istituzione voglia mettersi sulla buona via; auguriamo che ciò avvenga e che non sia troppo tardi per ottenere buoni risultati.

In eguali condizioni dei forni suindicati trovasi il forno di Pravisdomini.

A Castions di Zoppola privati interessati concorsero alla fondazione del forno e poi se lo amministrarono; il comune vi concorse solo colla cessione dell'uso temporaneo del locale. Se anche gl'interessati fino ad ora non esercitarono tutti i diritti ad essi attribuiti dallo statuto, non si può disconoscere a questo forno un carattere cooperativo.

Il forno del cotonificio udinese è diverso dagli altri, è un forno privato che trova opportuno anche di perdere nel suo esercizio per raggiungere altri scopi.

Quello di Attimis è fondato da una società cooperativa di produzione, allo scopo di vendere il pane a prezzo di costo a tutto il paese, ma non vi hanno soci cooperatori del forno; il capitale d'impianto e d'esercizio è stato preso a prestito.

Veramente cooperativo, e della forma più perfetta, è quello di Gorizzizzo.

I forni nel Friuli austriaco di Terzo, e più nettamente, fin d'oggi, quello di Ruda, sono forni comunali, aventi un bilancio proprio, ai quali è vietata qual si sia beneficenza: vendono il loro pane coll'utile occorrente per formarsi un capitale d'esercizio. La beneficenza, volendo, possono esercitarla i singoli comuni dei dintorni, emettendo dei buoni, che poi devono pagare all'amministrazione del forno. È importante la responsabilità imposta in questi due forni ai membri del comitato amministrativo.

***

Gravi, gravissime furono le spese di primo impianto per i singoli forni; le abbiamo altre volte specificate, basti oggi ricordare che importarono:

lire 5,964.75 a Pasian di Prato
„ 5,547.35 „ Remanzacco
„ 4,800.— „ Rivignano

(1) Mantica — *Relazione ecc.*, pag. 6-9.

lire 692.79 a Flaibano (S. Odorico)
„ 7,315.75 „ Meretto di Tomba
nulla . . . . „ Feletto.

Ora per gl' impianti degli ultimi forni si spesero:

lire 3,571.06 a Castions di Zoppola
„ „ Pravisdomini.

Le spese del forno di Terzo
furono come si disse di . fior. 4477.—
quelle del forno di Ruda. „ 735.—

Si vede dunque che là il governo, dopo commesso l'errore di spendere troppo a Terzo, si corresse subito, ed a Ruda ottenne l'istesso intento colla sola spesa di fiorini 735.—.

Noi crediamo che il miglior sistema sia quello adottato da Feletto, di prendere il forno in affitto; ed in ogni caso, in fabbriche, non si dovrebbe spendere più di quello indispensabile per costruire il forno in casa affittata.

*
* *

La spesa per gli essiccatoi (circa un migliaio di lire) fu pur troppo inutile; essi non furono quasi mai adoperati. E vi sono dei forni che li hanno anche già demoliti!

*
* *

Per l'impianto dei forni rurali, meno Feletto, tutti fecero calcolo sul concorso del comune, della provincia, del governo; ed infatti in passato ebbero i forni di:

Pasian di Prato . . . . . . L. 3,771.40
Remanzacco . . . . „ 4,000.—
Rivignano . . . . „ 6,600.—
Flaibano . . . . „ 2,000.—
Meretto di Tomba . . . . . „ 3,398.—
Feletto . . . . nulla

Ora
Pravisdomini . . . . L. [1] 700.—
Castions di Zoppola . . . . „ 2,047.12

Per quest' ultimo però vi concorsero anche i diretti interessati con 140 azioni da 10 lire ciascheduna.

I forni di Terzo e di Ruda ebbero sussidi solo dal governo; ma di tutto quanto occorre per la costruzione delle fabbriche, per l'ammobigliamento e per l'esercizio.

*
* *

I risultati finali tecnico-economici dei vari forni si possono così riassumere in poche cifre:

FORNI	Esercizio		Farina impiegata in pane		Ricavi per quintale di farina		Spese per quintale di farina		Utile per quintale di farina		Prezzo del pane al chilogramma		Attivo netto a 31 dicembre	
			quintali		lire		lire		lire		centesimi		lire	
Feletto Umberto . .	V	1890	684	94	37	12	36	66	—	46	32	56	1039	69
Castions di Zoppola .	IV	1891	452	05	42	32	39	88	2	44	36	—	180	82
Pravisdomini.	III	1890-91	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	298	51
Attimis.	II	1891	—	—	—	—	—	—	—	—	35	55	428	82
Cotonificio udinese .	II	1891	353	93	36	60	36	02	—	58	33	97	371	80
Gorizzizzo	—	—	—	—	—	—	36	—	—	—	—	—	—	—
Rivignano	VI	1891	792	59	37	25	36	79	—	46	33	49	5770	03
Meretto di Tomba . .	V	1891	549	74	43	59	41	90	1	69	39	24	2204	16
Terzo	III	1891	675	76	41	82	39	96	1	86	34	52	1373	42
Ruda	I	1891	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—

Giova ricordare che per i forni di Pravisdomini, di Attimis e di Ruda non si poterono avere tutti i dati occorrenti; per quello del Cotonificio non sono comprese le spese di fitto, di amministrazione o l'interesse del capitale circolante; e final-

(1) Oltre gli aiuti del governo e del comune.

mente quello di Gorizzizzo, non avendo incominciato ad operare, non può offrire che il dato della spesa per quintale di farina, a cui, per confrontarla cogli altri forni, si aggiunse il valore approssimativo della farina.

Quanto alla entità della produzione dei varii forni osservasi che il forno di Rivignano ha avuta bensì la maggior produzione (quintali 792), ma era nel sesto anno d'esercizio; viene subito dopo il forno di Feletto (quintali 685) nel quinto esercizio; poi Meretto (quintali 549) pure nel quinto esercizio; indi Castions di Zoppola, quarto esercizio, con quintali 452. Al solo terzo esercizio però nessun forno ebbe una produzione come il forno di Terzo, poichè esso lavorò ben 676 quintali di farina. Il forno del Cotonificio, per essere nel solo secondo esercizio, e per essere istituito con iscopi ristretti, ha avuta una produzione relativamente abbondante con 354 quintali di farina lavorata.

Il maggior prezzo del pane ed il conseguente maggior ricavo ed il maggior utile per quintale di farina si è verificato ai forni di Meretto, Castions e Terzo; ma pei due ultimi è giustificato dalla necessità di sopprimere la passività in cui si trovano in seguito a perdite precedenti; mentre pel forno di Meretto il maggior ricavo non sarebbe giustificato da strettezze finanziarie.

Però nei medesimi tre forni si verificò anche la magggior spesa per quintale di farina: a Castions principalmente per le spese di condotta del pane, a Terzo probabilmente pel maggior prezzo della mano d'opera, ed a Meretto per le spese fatte per la congregazione di carità in corrispettivo d'affitto.

L'attivo netto finale diviso pel numero degli esercizi che lo diedero, dovrebbe dar l'idea, a condizioni normali, di quanto i singoli forni si abbiano annualmente avvantaggiato.

Dalle cifre suesposte con questa operazione risulterebbe infatti un annuo guadagno:

pel forno di Castions. . . di L. 45.20
„ „ Pravisdomini „ 96.18
„ del Cotonificio . „ [1] 185.90
„ di Feletto . . . „ 207.94
„ „ Attimis . . . „ 214.41
„ „ Meretto . . . „ 440.83
„ „ Terzo . . . . „ 457.81
„ „ Rivignano. . „ 961.67

Alcuni ebbero ad asserire che i forni rurali hanno aumentato il consumo del pane, ma ciò è tutt'altro che dimostrato. Sino a prova contraria, si può ritenere che, pel minor prezzo, buona parte della produzione dei forni rurali si risolva, salvo poche eccezioni, in una minor produzione dei forni industriali del comune ove ha sede il forno rurale, o degli altri comuni nei quali, ad opera dei rivenditori, molte volte si trasporta la produzione del forno medesimo.

In conclusione è da temere che coloro i quali mangiano il pane presentemente siano quegli stessi che lo mangiavano anche prima dell'istituzione dei forni; e che coloro che prima si cibavano di polenta lo facciano tutt'ora; che il consumo di pane sia attualmente press'a poco quello di prima, e che quindi i forni rurali anzichè aumentare il consumo del pane non abbiano prodotto altro effetto che quello di far risparmiare alcuni centesimi a coloro che anche prima usavano cibarsi di pane.

*
* *

Il primo settembre 1892 è stata fatta una verifica ufficiale per rilevare il prezzo del pane di prima qualità presso i vari forni della città e del suburbio; abbiamo approfittato dell'occasione per farne una privata anche noi presso i forni rurali e presso alcuni industriali della provincia.

I risultati della prima sono raccolti nel seguente prospetto:

(1) Questo utile però sparirebbe se fossero stati caricati al forno il fitto locali, la spesa di amministrazione e l'interesse del capitale circolante.

Verificazione eseguita in Udine il 1° settembre 1892.

Numero d'ordine	Cognome e nome del fornaio	Prezzo d'una bina in centesimi	Peso d'una bina in grammi	Prezzo ragguagliato a un chilogramma
1	Rizzoni Vincenzo	10	250	40
2	Taisch Claudio	15	365	41
3	Bonassi-Lucich Maria	15	350	42
4	Variolo Nicolò	15	355	42
5	Caucigh Enrico	20	475	42
6	Giuliani Ferdinando	15	345	43
7	Vaccaroni Enrico	10	230	43
8	Cremese-Cargnelutti Anna	14	315	44
9	Pesante Giacomo	15	335	44
10	Della Rossa Angelo	14	315	44
11	Colussi Angelo	14	315	44
12	Cantoni Giuseppe	15	335	44
13	Querincig Antonio	15	330	45
14	Mulinaris fratelli	20	440	45
15	Lodolo Giuseppe	15	330	45
16	Disnan Carlo	16	347	46
17	Molin-Pradel Sebastiano	15	325	46
18	Rossi Teresio	15	320	47
19	Furlani Gio. Batta	15	315	47
20	Missoni Giovanna	15	315	47
21	Pittini Vincenzo	16	335	48
22	Mazzolini-Coccolo Agata	16	335	48
23	Toiani-Guatti Maria	15	305	49
24	Cremese Giuseppe	15	300	50
25	Peer Domenico	16	315	50
26	Cucchini Angelo	20	390	51
	Nel suburbio e frazioni.			
27	Colautti Giovanni	18	530	34
28	Damiani fratelli	18	515	35
29	Zoratti-Contardo Rosa	16	415	38
30	Todero Luigi	16	415	38
31	Disnan Giovanni	16	385	41

Siccome però il criterio del peso non è sufficiente per apprezzare l'uno piuttosto che l'altro esercizio, si credette opportuno di pregare la r. Stazione sperimentale agraria di quì di voler determinare il grado di umidità del pane di alcuni forni industriali e dei forni rurali, sui quali cadde la nostra verifica privata.

Le percentuali d'acqua contenuta in ciascuna qualità di pane, e quindi il reale vero prezzo del pane sono rappresentati dalle cifre seguenti:

Data dell'analisi		Provenienza		Bina		Prezzo centesimi a chilogramma	Acqua per cento	Peso della bina senz'acqua	Prezzo a chil. senz'acqua a centesimi
giorno e mese	ora	comune	proprietario	peso grammi	prezzo centesimi	(1)			
31 agosto	5 p.	Pasian di Prato	Degano Gio. Batta . .	462	14	30.30	22.07	360	38.88
» »	»	Meretto di Tomba	Forno rurale	464	18	38.79	17.88	381	47.24
1 settembre	$3\frac{1}{2}$ p.	Udine	Cainero Cremese Anna	314	14	44.59	19.10	254	55.12
» »	»	»	Peer Domenico	317	16	50.47	17.66	261	61.30
» »	»	»	Mulinaris fratelli . . .	440	20	45.45	17.04	365	54.79
» »	»	»	Lodolo Giuseppe . . .	326	15	46.01	18.09	267	56.18
» »	»	»	Taisch Claudio	365	15	41.10	19.24	295	50.85
» »	»	»	Giuliani Ferdinando .	343	15	43.73	19.25	277	54.15
2 »	2 p.	Feletto Umberto	Forno rurale	425	14	32.94	17.88	349	40.11
3 »	$2\frac{1}{2}$ p.	Rivignano	» »	460	14	30.43	22.82	355	39.44
6 »	11 a.	Remanzacco	» »	551	18	32.67	23.77	420	42.86
7 »	5 p.	Fagagna	Monaco.	485	16	32.99	23.71	370	43.24
10 »	11 a.	Flaibano	Forno rurale	291	12	41.38	19.24	245	48.98
» »	»	»	Del Degan Pietro. . .	496	20	40.32	22.91	382	52.36

Così rifatti i prezzi sulla parte sostanziosa del pane, cioè depurato dell' acqua, i vari forni analizzati, per miglior prezzo del pane, vanno ordinati come segue:

1. Pasian di Prato, forno privato Degano G. B.
2. Rivignano, forno rurale.
3. Feletto, forno rurale
4. Remanzacco, forno rurale
5. Fagagna, forno privato Monaco
6. Meretto di Tomba, forno rurale
7. Flaibano, forno rurale
8. Udine, forno privato Taisch
9. Flaibano, forno privato Del Degano
10. Udine, forno privato Giuliani
11. „ „ Mulinaris
12. „ „ Cainero C.
13. „ „ Lodolo
14. „ „ Peer

È significante che, tanto come prezzo del pane coll'acqua, quanto come prezzo senz'acqua, sia un forno privato, quello di Pasian di Prato, il più moderato: seguìto dal forno di Rivignano, che fra i forni rurali è quello che versa in migliori condizioni economiche. Da ciò si possono dedurre due conseguenze. O il forno privato di Pasiano non perde, e allora i forni rurali dovrebbero poter dare il pane a minor prezzo; o perde, e allora esso agisce o per beneficenza, o per ignoranza, o per progetto.

Viene poi fra i più moderati il forno

(1) Differiscono questi prezzi da quelli del prospetto a pag. 305 perchè là sono esposti i prezzi medî di tutto l'ultimo esercizio analizzato, mentre quì sono i prezzi rilevati in un dato giorno dell'anno corrente.

rurale di Feletto, quantunque assai più scarso di mezzi e più aggravato di spese di quello di Remanzacco che gli viene dietro.

Il forno rurale di Meretto come prezzo relativo viene dopo di un forno privato di campagna (Monaco di Fagagna), che però ebbe qualche facilitazione indiretta dal rispettivo comune.

Viceversa, per maggior prezzo, fra i forni rurali, brilla quello di Flaibano, per il quale abbiamo visto quali enormezze commetta quella amministrazione comunale per giovargli.

Gli esercenti forni in città, non bisogna dimenticarlo, sono aggravati di dazio farine, imposta r. m., tasse esercizio, camera di commercio, fitti, ecc., molto più gravosi di quelli che pesano sui forni di campagna.

***

Il prezzo del pane ha certamente un importanza. Undici, otto, tre, due centesimi più o meno su di ogni chilogramma di pane, di qualità press'a poco eguale, non sono da disprezzarsi per una famiglia di contadini che ne consumano più chilogrammi al giorno.

Ma noi crediamo importanza molto, ma molto più grande l'abbia la qualità del pane, come quella che — in rapporto alla proprietà nutritiva — fa salire la maggior spesa dell'istessa famiglia a proporzioni molto considerevoli.

Sorvoliamo sul confronto del frumento col granoturco, e quindi se convenga meglio spendere centesimi 38.79 od anche soli 30.20 in un chilogramma di pane, che contiene in media chilogrammi 0.850 di farina di frumento, o piuttosto centesimi 14 circa in un chilogramma di polenta, che ha chilogrammi 0.600 di farina di granoturco.

Accettiamo il pane, e se vuolsi anche il pane di puro frumento ; ma deploriamo che nei forni rurali, istituiti con sussidi del governo, della provincia, dei comuni, e quindi con denaro dei contribuenti, per dare un pane igienico ed economico — così dicono tutti gli statuti — si sia adottato ovunque un pane che, relativamente, non è il più economico ne il più igienico, e si faccia alle amministrazioni dei forni tanto più merito quanto più bianco è il pane che fabbricano, cioè a dire tanto più apparente quanto meno sostanzioso.

Deploriamo che così s'inganni ufficialmente tanta parte di popolazione poco illuminata, che usa affidarsi nella saggezza dei provvedimenti emanati dalle autorità costituite.

Deploriamo che si faccia apostolato d'ignoranza raccomandando l'uso di questo pane così detto fino, proprio oggi che dagli igienisti si chiede addiritura il pane di crusca, e questo pane è già entrato anche nelle abitudini delle classi più agiate e si vende sotto il nome di pane igienico (1).

In alcuni forni rurali del Friuli si fece e si fa anche del pane misto, di farina e farinella di frumento; ma questa produzione, rispetto a quella del

(1) L'ormai celebre parrocco Kneipp descrive nell'appendice alla 2ª parte dell'opera « Meine Wasserkur, » edizione 32,ª pag. 157 la preparazione del pane con crusca, usato nel suo stabilimento, nel modo seguente:

« Il grano viene macinato insieme colla crusca e con questa farina un giorno prima della cottura s'intride la pasta. A quest'uopo si mettono circa due terzi della farina da cuocere nella madia e si stempera con tanta acqua calda da ottenere una pasta che si possa ancora facilmente rimestare. Per un chilogramma di farina ci va un litro abbondante d'acqua. Non si deve aggiungere ne sale, ne spezie e nemmeno lievito. Una volta bene intrisa la pasta, la si copre con panni caldi in un luogo tiepido. La fermentazione succede da se Nel giorno seguente se ne fanno i pani, mettendo sulla tavola un pezzo di pasta dopo l'altro e intridendola con tanta farina finchè diventi elastica. Troppo compatta non deve essere. Ogni pagnotta pesi da $^1/_2$ chilogramma ad uno, abbia forma allungata, sia alta e larga egualmente e si lasci di nuovo in luogo caldo. Indi i pani si passano nel forno e, se sono pochi, bastano i fornelli. La durata della cottura un po' più d'un ora. Cotti che siano i pani, si tengono in acqua bollente per alcuni minuti e si fanno quindi rasciugare nel forno.

Anche le persone schifiltose si avvezzano presto a pane di crusca ben preparato ed in breve lo preferiscono ad ogni altro, specie al pane bianco dei fornai senza sugo nè sostanza.

Un buon pane di crusca si scioglie in bocca come focaccia. La crusca esercita una benefica azione eccitante sull'intestino e promuove quindi un regolare ricambio di materia; da essa viene estratta tutta la materia nutritiva e specialmente zuccaro

La zuppa igienica corroborante serve come principale alimento. La si prepara col pane di crusca tagliato in piccoli pezzi, che vengono tostati nel forno e pestati nel mortaio. La così detta farina di minuzzoli che ne proviene si cuoce nel latte, nel brodo di carne o nell'acqua coll'aggiunta di un po' di sale e di grasso e deve riuscire piuttosto densa Per la cottura bastano alcuni minuti. »

pane bianco è limitatissima; accenna ad aumentare a Castions ed a Rivignano, ma diminuisce a Feletto ed a Terzo, è cessata a Meretto, e non ha mai esistito negli altri forni. Di Pasiano, Remanzacco e Flaibano, mancano le notizie.

*
**

Sul sistema contabile in uso presso i forni friulani non è possibile pronunciarsi col solo esame dei resoconti che pubblichiamo. Questi sono riepilogati su moduli di forma assai succinta, perchè possano venire più facilmente riempiti dalle amministrazioni di tutti i forni, e con tutto ciò abbiamo fatta non poca fatica per ottenere gli elementi riportati.

L'importanza d'una buona contabilità è da ognuno conosciuta; senza di essa si procede a caso e si va incontro ad ingrate sorprese.

Per i forni rurali è ancor più necessaria avendo essi per iscopo di limitare il più possibile il prezzo del pane, senza però esporsi ad una perdita, e quindi mantenersi fra due limiti opposti; mentre quasi in tutte le altre aziende basta solo allontanare il pericolo di perdita.

Incompetenti in questa materia, e dovendo solo arguire dal favore che ha incontrato presso il ministero d'agricoltura, industria e commercio, che ne procurò la stampa a spese dello stato, presso l'esposizione internazionale di macinazione e panificazione in Milano nel 1887, ove conseguì il diploma di merito di primo grado ed il premio di lire 1,000, e presso il pubblico che ne smaltì più edizioni, additiamo alle amministrazioni dei singoli forni il pregiato manuale del ragioniere Ansano Labadini, col titolo “Il forno rurale cooperativo„ pubblicato la prima volta negli *Annali di agricoltura* 1889, al n. 163.

In esso viene suggerito un sistema di contabilità per un forno cooperativo, con modelli di registri e di resoconto, e con esempi pratici tratti dall'effettiva gestione del forno colonico di Varedo, e quindi non basato soltanto alla teoria. Copiose note amministrative illustrano detta contabilità e preziosissimi suggerimenti sulla gestione tecnica del forno non solo, ma benanco sulla coltivazione, conservazione, essiccazione artificiale, crivellatura, macinazione del melgone e della segala, sulla conservazione e burattatura delle farine. Utilissime istruzioni sul principio cooperativo, sull'esonero tributario, ecc.

Peccato che i nostri forni di cooperativo per lo più non hanno che il nome; ed ancora, invece di produrre del pane con miscela, non fanno che pane di frumento, e si vantano tanto più quanto quest'è più fino!

Così non possono nella massima parte approfittare dei precetti contenuti nel manuale, nè ottenere i vantaggi che i forni portati ad esempio producono nella numerosa classe dei lavoratori dei campi.

Infatti là si fa uso del pane di granoturco e segala su larga scala, prima perchè anche avanti l'istituzione dei forni rurali non si faceva uso che di pane di melgone mal cotto e peggio conservato, e poi perchè il quantitativo del pane che ricevono dal forno è molto superiore, e di qualità migliore di quello che ricavavano dalla produzione in famiglia o dai forni privati.

A questo aggiungasi anche l'obbligo nei nostri forni di dover acquistare il pane a pronti contanti, ciò che è un po' difficile per la gente di campagna, mentre, nei forni indicati dal Labadini, non si fa che cambiare, giusta apposita tariffa, il granoturco in pane; perciò si troverà naturale se presso di noi i forni traggono per così dire una vita artificiale.

Oltre a queste ragioni, che impediscono di approfittare molto del manuale Labadini, abbiamo la difficoltà di trovare fra la gente di campagna la persona capace di mettere in pratica il sistema di contabilità suggerito.

Il metodo su cui si basa la contabilità, è a partita doppia. Oltre che del giornale e del mastrino sono portati i moduli di vari registri ausiliari, quali:

registro del granaio;
registro del magazzino del combustibile e suoi detriti (cenere e carbonella);
situazione giornaliera e liquidazione della panificazione;
panificazione della settimana;
scadenziario;
modelli di bilancio consuntivo;
analisi della panificazione;
senza contare i libri dei soci e copiosi modelli di atti amministrattivi.

I conti aperti nel mastrino sono: stato del capitale iniziale; coloni - conto cor-

rente; coloni - conto sovvenzioni; segala; melgone; spese di granaio; mondiglia; crivellattura; mulino; macinazione; farina gialla; farina grigia; burattatura; crusca; sale; legna; pane; carbonella; cenere; spazzatura; attrezzi; spese riparazioni locali; fitto; illuminazione; assicurazione incendii; operai; direzione; cancelleria; spese diverse; cassa; spese e profitti; rimanenze finali; bilancio finale.

L'uso di questi conti, oltre che dall'esempio pratico, è indicato a suo luogo dall'autore, ed è data ragione del perchè si opera in un modo piuttosto che in un altro.

Per quanto però egli abbia tentato di render facile tale sistema, avremo sempre una grande distanza fra le attitudini del contadino e quelle necessarie alla retta applicazione del sistema medesimo.

A Varedo furono soppressi i libretti per i singoli coloni ove si registravano le consegne di melgone e le prelevazioni di pane da essi fatte al forno, perchè richiedevano una faticosa registrazione, e di più i coloni non potevano facilmente conoscere quale era ancora il loro credito di pane; e furono invece, con ottimi risultati, attivate delle marche metalliche, che si consegnano al colono in cambio del melgone, e colle quali egli si presenta al forno a ritirare il pane.

Giusta la tariffa in uso il colono riceve 80 marche per ogni 108 chilogrammi di melgone; ogni marca gli dà diritto a ritirare chilogrammi 1 $^1/_2$ di pane di melgone e segale. Giusta le tariffe precedentemente corse nel forno bastavano 105, 103, e perfino solo 100 chilogrammi di melgone per avere le stesse 80 marche o chilogrammi 120 di pane. In media dal 1881 al 1886 il forno di Varedo diede ai coloni chilogrammi 114.31 di pane (ogni giorno fresco, soffice, ben cotto, salato, mescolato col 15 $^0/_0$ ed anche più di segala) per ogni quintale di melgone, mentre dalla panificazione in famiglia non ne ricavavano che circa 85, restando ancora a loro carico le giornate per l'impastatura, e vetture e giornate per andare e venire dal molino.

Tutte queste notizie, e copiosissime altre ancora si ricavano dal manuale del ragioniere Labadini, la cui lettura consigliamo a tutti coloro che hanno a cuore il benessere delle popolazioni agricole; e da questa trarranno anche la persuasione che il forno che può reggere meglio in campagna si è quello che produce un pane igienico, sostanzioso ed accessibile alle condizioni economiche dei contadini, e che lo cede in cambio di corrispondente quantità di grano.

Concludendo, si possa o no far uso del sistema contabile suggerito dal ragioniere Labadini, sarebbe desiderabile per lo meno che, come le casse cooperative di prestiti, anche i forni rurali adottassero una contabilità che permettesse la compilazione d' un resoconto su modulo uniforme, il quale offra la possibilità di riassumere e confrontare i risultati tecnici ed economici di tutti i vari forni della nostra provincia.

*
* *

Soggetti all'agenzia delle imposte dirette e catasto di Udine, 2° mandamento, vi sono tre forni rurali, quelli di Feletto Umberto, di Meretto di Tomba, di Pasian di Prato.

L'agente delle tasse nel gennaio 1889 inscriveva d' ufficio, da 1 gennaio 1887, un annuo reddito per gli utili derivanti dall'azienda del forno rurale

di Feletto Umberto . . . . . in lire 900
„ Meretto di Tomba . . . . „ 700
„ Pasian di Prato . . . . . „ 800

L'amministrazione del forno di Feletto ricorse — non per la massima — ma per l'importo.

La commissione mandamentale, accogliendo il reclamo ridusse da lire 900 a 150 il reddito derivante dall'azienda per l'avanzo dalla vendita del pane oltre il prezzo di costo.

Però, nella sua delibera 30 aprile 1889, la commissione accennò anche alla questione di merito.

« Ritenuto — essa dice — che il forno rurale di Feletto non è cooperativo, inquantochè i vantaggi che da questo ne derivano non si rivolgono a beneficio esclusivo dei soci nè dei poveri;

che quindi i redditi di quel forno non sono esenti dalla imposta;

che il presidente di quella istituzione, personalmente sentito, ammette che l'amministrazione ritragga un utile medio netto di annue lire 150;

che non si fa eccezione alcuna per

mettere in dubbio la verità della cifra esposta;

la commissione, unanime, da lire 900 — proposte dall'agenzia — riduce il reddito di questo forno a lire 150. „

L'ammistrazione del forno di Pasian di Prato ricorse:

1. per la nullità dell'eseguito accertamento, poichè esso è fatto in testa ed a nome dell'amministrazione dell'istituto, che viene così considerato come un ente morale autonomo e per sè stante, mentre non l'è;

2. perchè la materia dell'agente accertata, cioè il preteso civanzo di lire 800 sul costo del pane, non costituisce un reddito tassabile, ma un vero e proprio capitale esente da qualsiasi imposta di ricchezza mobile;

3. e subordinatamente

a) perchè in tal caso il reddito, ove non si credesse di ammettere i suesposti motivi, e fatta salva l'azione per superiormente ricorrere, costituirebbe un provento di società di mutuo soccorso, per cui il reddito stesso è esente da tassazione per effetto dell'articolo 8 n. 3 della legge sull'imposta di ricchezza mobile;

b) perchè comunque, se reddito si vuol chiamare, esso non raggiunge la somma dall'agente accertata, ma devesi considerare come minimo e quindi esente dall'imposta in base all'art. 55 e seguenti della legge.

La commissione di I. istanza deliberò che il forno rurale di Pasian di Prato non sia soggetto a tassa di ricchezza mobile.

Ma la commissione di II. istanza, su ricorso della r. agenzia, “ Osservato a nulla giovare le lunghe considerazioni del ricorso in ordine alla non esistenza giuridica del forno ed all'impossibilità di coartarlo giudiziariamente perchè, anche mancando la personalità giuridica, è sempre vero che di fatto un'azienda esiste e che produce reddito e non è difficile il ritrovare i capi dell'amministrazione e chiamarli a rispondere dinanzi alla legge fiscale: sarebbe troppo facile diversamente di sottrarsi agli obblighi civili e statutarî che ogni cittadino deve concorrere a pagare le tasse in proporzione delle proprie rendite e troppo facilmente sarebbero frodate le ragioni delle pubblica finanza; per questi motivi la commissione provinciale, letta la propria deliberazione 24 agosto 1888 emessa al riguardo del forno di Rivignano, accogliendo il ricorso del r. agente e modificando la decisione del 1 grado, conferma l'accertamento dell'agente delle tasse con effetto da 1 gennaio 1887. „

Finalmente Meretto di Tomba; la procedura quì fu completa, furono adite tutte e tre le istanze. L'amministrazione di questo forno ricorse in via di fatto per la decorrenza della tassazione, essendo stato aperto il forno solo il 10 novembre 1887, ed in merito perchè vi manca la base dell'imposta, il reddito o nel caso concreto l'utile. Quella del forno rurale non è un'industria, ma una istituzione umanitaria di beneficenza sostenuta ed incoraggiata dal governo, che non ha altro scopo all'infuori di quello di fornire a buon prezzo un alimento sano alle classi dei proletari, diretto a combattere la pellagra e senza alcun fine di lucro.

L'impianto infatti del forno di cui è stata iniziatrice la congregazione di carità, è avvenuto mercè sussidî del governo, della provincia, del comune; col concorso della congregazione medesima e mediante elargizioni private. Codesti sussidi, oblazioni e concorso non hanno bastato per assicurare la vita del forno, giacchè molte spese d'impianto sono ancora scoperte, e, perchè possa rendersi veramente proficuo alla classe povera, abbisogna d'un maggiore sviluppo. È perciò che oggi il consumatore lascia all'amministrazione un centesimo circa per ogni chilogramma di pane, che è diretto appunto ad assicurare la sussistenza del forno. Pur questo dunque, che è poi in sostanza cosa di assai poco e lungi dal rappresentare la cifra del presupposto reddito, devesi intendere un sussidio che ha una identica destinazione di quelle che ricevettero gli altri sussidi, oblazioni e concorso, che giammai potrà essere colpito da imposta.

La commissione mandamentale, “ Ritenuto che le persone che in esso hanno parte non ritraggono alcun reddito personale, e che quindi i vantaggi sono devoluti al consumatore;

attesochè il centesimo che viene prelevato sul prezzo di ogni bina di pane non può qualificarsi quale reddito, ma sibbene come contributo alla formazione

di un capitale nell' interesse impersonale dei consumatori;

per questi motivi propongono che il forno rurale di Meretto non sia soggetto a tassa di ricchezza mobile. „

La commissione d'appello, “ Osservato essere inconferente che il forno di Meretto sia un ente cooperativo a sensi del codice di commercio od una società di consumo di puro fatto, ed essere invece importante l'indagare se in questa azienda si verificano redditi, perchè solo in questo caso era possibile l'applicazione della tassa;

osservato che il forno sovracarica il pane di un centesimo per chilogramma in più del prezzo di costo e che perciò consegue un reddito dalla propria gestione;

osservato che tale reddito deve essere colpito dalla ricchezza mobile finchè sussiste, e l'amministrazione non provò che il capitale circolante è al completo e più non si impone il centesimo accennato;

osservato che il forno è appena sorto e lavora molto meno di quello di Pasian di Prato e che perciò era il caso di ridurre l'accertamento del r. agente, appunto per rispetto al principio che si deve tassare in proporzione ai redditi;

la commissione provinciale modificando la decisione di I. istanza, accerta in lire 540, con decorrenza da 10 novembre 1887. „

Infine la commissione centrale per i ricorsi riguardanti le imposte dirette, con deliberazione 24 maggio 1891. Ritenuto in fatto: Nel comune di Meretto di Tomba la congregazione di carità istituì nel 1886 un forno rurale cooperativo per la fabbricazione del pane. Il capitale circolante per l' esercizio del forno doveva formarsi dagli utenti mediante l'acquisto di azioni del valore di lire 15 l'una. S' intendeva costituire la società quando fossero sottoscritte 60 azioni e versatone l'importo. Il prezzo del pane messo in vendita doveva corrispondere a quello di costo. Potrà però (articolo 12 dello statuto) essere elevato d'uno o due centesimi il prezzo d'ogni chilogramma di pane finchè il forno avrà formato il necessario capitale circolante ed avrà aumentato il fondo di riserva; il quale può aiutare ad anticipare il pane ai poveri onesti (articolo 17).

È questione se sia tassabile l'utile derivante da questo aumento di prezzo, che l'agente stimò lire 700 e la commissione provinciale ridusse a lire 540.

Attesochè si sostiene che il forno è un' istituzione di pubblica beneficenza che ha diritto all' esonero della tassa, come la societá cooperativa, che non è un utile il centesimo che i consumatori lasciano alla amministrazione, ma un semplice sussidio destinato a mantenere in vita l'ente.

Attesochè l'uno o i due centesimi al chilogramma che superano il prezzo del pane che si vende ai partecipanti al forno, non costituiscono che un modo di raggiungere quella somma di capitale circolante, senza la quale il forno non potrebbe funzionare, nè conseguire lo scopo per cui fu istituito, non bastando il capitale raccolto colle azioni, si provvide a quel bisogno dando facoltà agli amministratori di elevare il prezzo di vendita del pane al di là del prezzo di costo. Tale aumento non ha carattere di reddito, ma di una specie di contributo forzato, avente il fine sopraindicato.

Per questi motivi, annulla la decisione d'appello, tenuta ferma quella di 2° grado.

Dai premessi ricorsi e decisioni contradditorie traluce che, nè le amministrazioni dei forni, nè le autorità hanno un'idea abbastanza chiara della cooperazione — Si confonde molte volte il concetto della cooperazione con quello della rigorosa mutualità, estendendo alle cooperative le leggi dettate unicamente per le società di mutuo soccorso.

A questo proposito è utile ricordare i motivi di una decisione, 3 luglio 1891, della corte d'appello di Roma, che, contro il rifiuto del tribunale di quella città, autorizzò la trascrizione dello statuto di una società cooperativa, che estendeva la propria azione anche all' infuori della società, nella considerazione che le operazioni coi terzi non sono vietate dal codice di commercio, sono in armonia cogli scopi propostisi dalla società, e giovano a meglio raggiungere il fine cooperativo ed estendere i propri benefici al pubblico, in omaggio a quello spirito di fratellanza e di ajuto reciproco, che è anima del movimento cooperativo di

questi ultimi tempi; se impedite queste operazioni si finirebbe coll'eliminare la forma cooperativa delle associazioni commerciali, si distruggerebbe così una delle più utili istituzioni del moderno ordinamento economico.

In fatto dunque ora abbiamo i forni di Pasiano e di Rivignano dichiarati soggetti all'imposta della commissione provinciale, quello di Feletto dalla mandamentale, mentre il forno di Meretto di Tomba fu dichiarato esente dalla commissione centrale, la quale affermò per giunta che i forni rurali, tanto a sistema cooperativo che a scopo di beneficenza, hanno diritto all'esenzione dall'imposta.

***

Nella relazione primo novembre 1887 abbiamo discorso della pellagra, delle varie sue cause, delle condizioni della provincia e dei suoi abitanti, dell'influenza dei forni rurali su di questa malattia (1). Quel lungo capitolo si può così riussumere:

che in Friuli a tutto l'anno 1810 s'incontra raramente qualche pellagroso;

che dal 1810 al 1813 la pellagra prese subitaneo sviluppo, in modo da raggiungere proporzioni in seguito mai più, nonchè superate, neanche toccate.

Infatti si ebbero su ogni 1000 abitanti:

64.22	pellagrosi nel	1813
48.38	"	1830
15.62	"	1881

che l'eloquenza di queste cifre è tale da potersi ben affermare: essere, non solo un'esagerazione, ma un errore l'asserire che la pellagra sia qui in aumento; non si può dire ciò neanche esaminando solo le ultime cifre, e cioè i pellagrosi denunciati nel triennio 1853-1855, che in quel solo periodo diedero un 11.38 per 1000, e neanche i pellagrosi rimasti in cura alla fine dell'anno 1859, che da soli rappresentavano un 14.21 su 1000 abitanti;

che dal 1881 in poi è segnalata una qualche diminuzione nell'accoglimento di maniaci nel manicomio provinciale;

che è difficile di fare statistiche di pellagrosi;

che le ultime statistiche di pellagrosi sono sconfessate dall'istesso governo;

che però, anche ridotte alle attuali proporzioni, per un paese, la pellagra è una piaga che vuole essere curata e sanata ad ogni costo;

che la pellagra mutò i suoi centri d'infezione, e che quindi, come guarirono o migliorarono gli antichi, devesi trovar modo di guarire e migliorare i nuovi centri infetti;

che le condizioni generali della nostra provincia, in confronto delle consorelle, non sono punto sconfortanti;

che solo l'emigrazione pesa qui più che altrove, la quale però non tornò sin ora di danno all'economia agricola, ed in ogni caso tornò certo di vantaggio ai pellagrosi;

che la condizione del contadino si è migliorata, e per un maggior compenso della mano d'opera, e per i diminuiti prezzi del frumento e del granoturco;

che, congiunta ad una minore fertilità del suolo, unica causa della pellagra può essere l'estesissima coltivazione del granoturco, e più specialmente del cinquantino;

che una severa esecuzione della legge comunale sanitaria tornerebbe utilissima;

che si debba diffondere un'istruzione pratica sul modo di adoperare per l'essiccazione del mais i forni comuni serventi alla fabbricazione del pane;

che il mezzo più efficace per impedire l'uso del mais guasto od immaturo sarà però sempre il divieto ai mugnai di macinarlo, permesso solo di triturarlo;

che infine importa di studiare se, per avventura, non potesse convenire di prevenire la pellagra, piuttosto che curare i maniaci; e quindi

che ove venisse adottato il sistema dei provvedimenti preventivi, bisognerebbe farlo con energica unità di concetto e di azione;

che in questo caso si dovrebbe ancora vedere se non convenissero provvedimenti più efficaci dei forni rurali e, a preferenza di questi, in ogni caso, le cucine economiche. Con le lire 23,627 che costarono i soli quattro forni rurali di Remanzacco, Pasian di Pratro, Rivignano e Meretto di Tomba potevano fondarsi 24 cucine economiche, e così contemporaneamente raggiungersi l'intento di dare il pane a 30 lire il quintale, come fa

(1) Mantica — *Relazione ecc.*, pag. 47-48, 99-106.

Mortegliano, senza forno comunale, invece che a 31 o 32 come i tanto decantati forni comunali di Remanzacco e Meretto;

che finalmente in nessun caso si deve pensare a curare la pellagra col sopprimere la miseria; perchè miseria vi fù e vi sarà sempre.

Ora, da taluno (1) s'insiste ancora ad affermare, guardandosi bene dal provare, che i forni rurali, là dove istituiti guariscono la pellagra.

In Italia non si fa, come in Austria, una coscrizione annuale dei pellagrosi. Dopo le statistiche 1879, 1881 non abbiamo altre notizie ufficiali, epperò cercheremo altrove ed offriremo alcuni nuovi elementi perchè si possa almeno cercarle queste prove.

In seguito alle censure dei revisori del conto provinciale, negli uffici della provincia, dal 1882 in poi, si tengono esatti registri nominativi del movimento dei maniaci poveri, che possono calcolarsi pellagrosi per una metà (1) In base a questi registri ufficiali fu compilato il prospetto che segue e che offriamo in tutto il suo dettaglio, anche perchè potrà servire ad altri scopi, onde ognuno possa fare i conti che crede, e trarre le deduzioni del caso. Esso rappresenta il numero dei maniaci poveri accolti nei manicomi della provincia in ciascun anno del decennio 1882-91, divisi secondo i comuni di appartenenza, e le quote per mille sul numero degli abitanti rispettivo, giusta il censimento 1881.

(1) «Questi tre comuni (Pasian di Prato, Remanzacco, Rivignano) prima infetti dalla pellagra, non contano più pellagrosi all'ospitale.» Manzini — *I forni rurali per prevenire e combattere la pellagra.* 1890, pag. 20.

(1) Mantica — *Relazione ecc.*, pag. 58.

DISTRETTI	COMUNI	CIFRE ASSOLUTE 1882	1883	1884	1885	1886	1887	1888	1889	1890	1891	totale decennio
AMPEZZO	Enemonzo	—	3	—	1	1	—	—	—	1	—	6
	Forni di sopra	—	2	—	2	—	1	—	—	—	—	5
	Forni di sotto	—	—	—	—	—	2	1	—	—	—	3
	Preone	—	—	—	—	2	1	1	1	—	—	5
	Raveo	—	—	—	—	—	—	—	—	1	—	1
	Sauris	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	Socchieve *	—	—	—	—	—	1	—	2	1	—	4
	Totale	—	5	—	3	3	5	2	3	3	—	24
	Ampezzo	—	2	—	1	—	—	1	—	2	—	6
	Assieme	—	7	—	4	3	5	3	3	5	—	30
CIVIDALE	Attimis	3	—	3	2	—	2	—	—	1	1	12
	Buttrio	—	—	—	4	—	3	2	1	—	—	10
	Corno di Rosazzo	—	1	—	1	1	2	—	—	—	2	7
	Faedis	4	2	5	—	1	2	1	—	—	1	16
	Ipplis	—	—	1	—	—	—	1	2	1	1	6
	Manzano	3	3	1	1	3	1	—	3	1	—	16
	Moimacco	1	—	—	—	—	—	1	—	—	—	2
	Povoletto	5	3	1	3	6	2	—	2	—	1	23
	Premariacco	—	—	1	1	—	1	1	3	—	—	7
	Prepotto	1	1	—	—	1	1	—	2	4	2	12
	Remanzacco	1	1	1	2	1	2	—	—	—	—	8
	S. Giovanni di Manzano	3	1	1	1	4	4	3	2	3	1	23
	Torreano	—	—	2	1	1	1	—	4	—	—	9
	Totale	21	12	16	16	18	21	9	19	10	9	151
	Cividale	7	5	7	2	8	2	4	1	2	5	43
	Assieme	28	17	23	18	26	23	13	20	12	14	194
CODROIPO	Bertiolo	1	1	3	1	4	—	2	2	1	3	18
	Camino di Codroipo	—	2	—	3	1	—	—	1	—	—	7
	Rivolto	3	1	—	5	2	1	2	1	6	1	22
	Sedegliano	4	5	2	1	1	—	3	—	4	—	20
	Talmassons	5	2	4	2	1	2	5	2	3	3	29
	Varmo	4	8	2	5	4	3	3	3	2	3	37
	Totale	17	19	11	17	13	6	15	9	16	10	133
	Codroipo	6	5	2	2	4	3	2	1	7	2	34
	Assieme	23	24	13	19	17	9	17	10	23	12	167

DISTRETTI	COMUNI	PER 1000 ABITANTI 1882	1883	1884	1885	1886	1887	1888	1889	1890	1891	totale decennio	OSSERVAZIONI
AMPEZZO	Enemonzo	—	1,91	—	0,63	0,63	—	—	—	0,63	—	3,80	
	Forni di sopra	—	1,14	—	1,14	—	0,57	—	—	—	—	2,85	
	Forni di sotto	—	—	—	—	—	1,19	0,59	—	—	—	1,78	
	Preone	—	—	—	—	3,41	1,71	1,70	1,70	—	—	8,52	
	Raveo	—	—	—	—	—	—	—	—	1,59	—	1,59	
	Sauris	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
	Socchieve *	—	—	—	—	—	0,51	—	1,02	0,51	—	2,04	
	Totale	—	0,57	—	0,33	0,33	0,56	0,23	0,33	0,33	—	2,68	
	Ampezzo	—	1,00	—	0,50	—	—	0,50	—	1,00	—	3,00	
	Assieme	—	0,64	—	0,36	0,27	0,46	0,27	0,28	0,46	—	2,74	
CIVIDALE	Attimis	1,04	—	1,04	0,69	—	0,69	—	—	0,35	0,35	4,16	
	Buttrio	—	—	—	2,05	—	1,53	1,02	0,51	—	—	5,11	
	Corno di Rosazzo	—	0,71	—	0,70	0,70	1,41	—	—	—	1,41	4,93	
	Faedis	1,08	0,54	1,36	—	0,27	0,54	0,27	—	—	0,27	4,33	
	Ipplis	—	—	0,27	—	—	—	0,27	0,54	0,27	0,27	1,62	
	Manzano	1,08	1,08	0,36	0,36	1,08	0,36	—	1,08	0,35	—	5,75	
	Moimacco	0,92	—	—	—	—	—	0,92	—	—	—	1,84	
	Povoletto	1,46	0,88	0,29	0,87	1,75	0,59	—	0,59	—	0,29	6,72	
	Premariacco	—	—	0,39	0,38	—	0,39	0,39	1,16	—	—	2,71	
	Prepotto	0,52	0,52	—	—	0,52	0,52	—	1,03	2,06	1,02	6,19	
	Remanzacco	0,35	0,36	0,36	0,72	0,36	0,71	—	—	—	—	2,86	
	S. Giovanni di Manzano	1,31	0,43	0.43	0,43	1,74	1,74	1,31	0,87	1,31	0,43	10,00	
	Torreano	—	—	0,73	0,37	0,37	0,37	—	1,47	—	—	3,31	
	Totale	1,04	0,59	0,76	0,76	0,88	1,04	0,45	0,93	0,49	0,45	7,39	
	Cividale	0,86	0,61	0,86	0,24	0,98	0,24	0,48	0,12	0,24	0,61	5,24	
	Assieme	0,72	0,44	0,59	0,47	0,67	0,60	0,34	0,52	0,31	0,36	5,02	
CODROIPO	Bertiolo	0,36	0,36	1,08	0,36	1,43	—	0,71	0,72	0,36	1,08	6,46	
	Camino di Codroipo	—	1,31	—	1,96	0,66	—	—	0,66	—	—	4,59	
	Rivolto	0,85	0,28	—	1,42	0,56	0,28	0,56	0,28	1,69	0,28	6,20	
	Sedegliano	1,07	1,33	0,53	0.27	0,27	—	0,80	—	1,07	—	5,34	
	Talmassons	1,64	0,66	1,32	0,66	0,32	0,66	1,64	0,66	0,99	0,99	9,54	
	Varmo	1,32	2,64	0,66	1,65	1,31	0,99	0,99	0,99	0,66	0,99	12,20	
	Totale	0,96	1,07	0,62	0,96	0,74	0,34	0,85	0,51	0,91	0,57	7,53	
	Codroipo	1,24	1,04	0,41	0,42	0,83	0,62	0,41	0,21	1,45	0,41	7,04	
	Assieme	1,02	1,07	0,58	0,85	0,75	0,40	0,75	0,45	1,02	0,53	7,42	

DISTRETTI	COMUNI	CIFRE ASSOLUTE										
		1882	1883	1884	1885	1886	1887	1888	1889	1890	1891	totale decennio
GEMONA	Artegna	1	—	4	2	1	2	1	1	1	—	13
	Bordano	—	—	—	1	—	1	—	—	1	—	3
	Buia	4	4	1	5	3	3	4	2	1	6	33
	Montenars	1	—	—	1	—	—	—	—	—	2	4
	Osoppo	—	1	1	1	—	1	—	1	1	1	7
	Trasaghis	1	1	—	—	2	1	2	1	1	1	10
	Venzone	2	7	2	6	2	1	—	3	—	2	25
	Totale	9	13	8	16	8	9	7	8	5	12	95
	Gemona	4	6	2	6	6	4	3	4	—	2	37
	Assieme	13	19	10	22	14	13	10	12	5	14	132
LATISANA	Muzzana del Turgnano	—	1	—	1	1	—	—	—	—	—	3
	Palazzolo dello Stella	2	1	1	1	3	—	—	—	1	1	10
	Pocenia	1	1	1	—	1	2	2	3	—	1	12
	Precenicco	—	2	3	1	—	1	1	—	—	2	10
	Rivignano	4	4	2	1	1	1	1	1	2	1	18
	Ronchis	3	1	2	2	3	2	2	5	1	1	22
	Teor	4	2	—	3	1	1	—	1	—	1	13
	Totale	14	12	9	9	10	7	6	10	4	7	88
	Latisana	2	5	3	3	2	2	4	2	2	3	28
	Assieme	16	17	12	12	12	9	10	12	6	10	116
MANIAGO	Andreis	1	—	—	—	—	1	—	—	—	—	2
	Arba	—	—	—	3	—	—	—	—	2	—	5
	Barcis	—	1	—	1	2	—	—	—	—	1	5
	Cavasso nuovo	4	2	2	1	—	1	—	—	1	—	11
	Cimolais	—	—	—	1	—	—	1	—	—	1	3
	Claut	2	1	1	1	1	—	2	—	—	1	9
	Erto e Casso	—	—	2	—	—	1	—	—	—	1	4
	Fanna	2	1	1	—	—	1	2	1	1	1	10
	Frisanco	1	1	2	—	—	—	2	—	—	1	7
	Vivaro	3	1	4	—	4	4	4	—	2	1	23
	Totale	13	7	12	7	7	8	11	1	6	7	79
	Maniago	5	4	2	2	2	2	5	1	4	4	31
	Assieme	18	11	14	9	9	10	16	2	10	11	110

DISTRETTI	COMUNI	PER 1000 ABITANTI											OSSERVAZIONI
		1882	1883	1884	1885	1886	1887	1888	1889	1890	1891	totale decennio	
GEMONA	Artegna	0,32	—	1,30	0,65	0,32	0,65	0,32	0,32	0,32	—	4,20	
	Bordano	—	—	—	1,04	—	1,04	—	—	1,05	—	3,13	
	Buia	0,66	0,66	0,17	0,83	0,50	0,50	0,66	0,33	0,17	0,99	5,47	
	Montenars	0,55	—	—	0,55	—	—	—	—	—	1,09	2,19	
	Osoppo	—	0,29	0,30	0,29	—	0,30	—	0,29	0,30	0,29	2,06	
	Trasaghis	0,29	0,30	—	—	0,59	0,29	0,59	0,30	0,29	0,30	2,95	
	Venzone	0,57	1,99	0,57	1,70	0,57	0,28	—	0,85	—	0,57	7,10	
	Totale	0,43	0,61	0,38	0,76	0,38	0,43	0,33	0,38	0,24	0,56	4,50	
	Gemona	0,51	0,76	0,26	0,76	0,76	0,51	0,38	0,51	—	0,25	4,70	
	Assieme	0,45	0,66	0,35	0,76	0,48	0,45	0.35	0,42	0,17	0,48	4,57	
LATISANA	Muzzana del Turgnano	—	0,86	—	0,86	0,85	—	—	—	—	—	2,57	
	Palazzolo dello Stella	1,38	0,69	0,69	0,69	2,04	—	—	—	0,69	0,68	6,86	
	Pocenia	0,55	0,55	0,55	—	0,55	1,09	1,09	1,65	—	0,55	6,58	
	Precenicco	—	1,56	2,34	0,78	—	0,78	0,78	—	—	1,56	7,80	
	Rivignano	1,39	1,39	0,69	0,34	0,35	0,35	0,35	0,35	0,69	0,35	6,25	
	Ronchis	1,78	0,59	1,19	1,19	1,78	1,19	1,19	2,97	0,60	0,59	13,07	
	Teor	1,78	0,89	—	1,33	0,45	0,45	—	0,45	—	0,45	5,80	
	Totale	1,11	0,96	0,72	0,72	0,80	0,56	0,48	0,79	0,31	0,56	7,01	
	Latisana	0,40	0,99	0,60	0,60	0,39	0,40	0,78	0,40	0,40	0,60	5,56	
	Assieme	0,91	0,97	0,68	0,68	0,68	0,52	0,57	0,68	0,34	0,57	6,60	
MANIAGO	Andreis	0,89	—	—	—	—	0,89	—	—	—	—	1,78	
	Arba	—	—	—	2,57	—	—	—	—	1,72	—	4,29	
	Barcis	—	0,69	—	0,69	1,38	—	—	—	—	0,69	3,45	
	Cavasso nuovo	1,74	0,87	0,87	0,44	—	0,44	—	—	0,44	—	4,80	
	Cimolais	—	—	—	1,18	—	—	1,18	—	—	1,17	3,53	
	Claut	1,11	0,55	0,55	0,55	0,55	—	1,10	—	—	0,55	4,96	
	Erto e Casso	—	—	1,16	—	—	0,58	—	—	—	0,58	2,32	
	Fanna	0,89	0,45	0,45	—	—	0,45	0,89	0,45	0,44	0,44	4,46	
	Frisanco	0,39	0,39	0,77	—	—	—	0,77	—	—	0,38	2,70	
	Vivaro	1,94	0,65	2,58	—	2,58	2,58	2,58	—	1,29	0,65	14,85	
	Totale	0,77	0,42	0,71	0,42	0,42	0,47	0,65	0,06	0,36	0,42	4,70	
	Maniago	1,05	0,84	0,42	0,42	0,42	0,42	1,05	0,20	0,84	0,84	6,50	
	Assieme	0,83	0,51	0,65	0,42	0,42	0,46	0,76	0,09	0,46	0,50	5,10	

DISTRETTI	COMUNI	CIFRE ASSOLUTE										
		1882	1883	1884	1885	1886	1887	1888	1889	1890	1891	totale decennio
MOGGIO	Chiusaforte	1	1	1	1	—	—	—	1	—	—	5
	Dogna	2	—	1	1	2	—	—	—	—	1	7
	Pontebba	—	—	1	—	—	1	—	—	—	2	4
	Raccolana	1	1	5	1	—	—	—	3	1	—	12
	Resia	—	2	—	2	2	—	—	2	—	3	11
	Resiutta	1	—	—	—	—	—	—	—	—	1	2
	Totale	5	4	8	5	4	1	—	6	1	7	41
	Moggio Udinese	—	—	3	3	—	1	—	1	1	—	9
	Assieme	5	4	11	8	4	2	—	7	2	7	50
PALMANOVA	Bagnaria Arsa	2	3	5	2	3	3	3	2	1	3	27
	Bicinicco	—	1	1	4	3	1	1	1	2	2	16
	Carlino	2	4	1	—	1	—	—	—	1	1	10
	Castions di Strada	1	4	2	2	1	2	—	1	—	4	17
	Gonars	5	3	2	7	4	3	6	4	3	5	42
	Marano Lacunare	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1
	Porpetto	1	—	1	2	3	1	1	3	2	6	20
	S. Giorgio di Nogaro	6	5	7	3	3	2	3	—	3	4	36
	S. Maria la Longa	3	—	4	1	3	—	—	—	2	1	14
	Trivignano Udinese	5	1	3	1	2	2	2	—	2	2	20
	Totale	26	21	26	22	23	14	16	11	16	28	203
	Palmanova	7	6	2	2	4	2	2	4	4	4	37
	Assieme	33	27	28	24	27	16	18	15	20	32	240
PORDENONE	Aviano	4	2	1	3	—	1	5	—	1	6	23
	Azzano Decimo	2	17	5	13	7	7	4	2	5	4	66
	Cordenons	10	1	1	3	6	2	5	8	3	5	44
	Fiume	2	1	2	2	1	1	—	3	3	1	16
	Fontanafredda	10	2	1	5	4	—	—	2	2	5	31
	Montereale Cellina	3	2	3	3	—	2	1	5	2	6	27
	Pasiano	7	10	5	4	2	4	3	4	4	8	51
	Porcia	3	2	3	6	4	3	5	2	2	1	31
	Prata di Pordenone	1	1	1	5	4	6	—	2	1	—	21
	Roveredo in piano	1	—	—	—	—	1	1	—	—	2	5
	S. Quirino	4	3	7	8	7	4	5	7	4	6	55
	Vallenoncello	1	—	—	1	—	—	—	—	—	3	5
	da riportarsi	48	41	29	53	35	31	29	[illegible]5	27	47	375

COMUNI	PER 1000 ABITANTI											OSSERVAZIONI
	1882	1883	1884	1885	1886	1887	1888	1889	1890	1891	totale decennio	
Chiusaforte	0,84	0,84	0,84	0,84	—	—	—	0,85	—	—	4,21	
Dogna	1,59	—	0,80	0,80	1,59	—	—	—	—	0,79	5,57	
Pontebba	—	—	0,48	—	—	0,49	—	—	—	0,97	1,94	
Raccolana	0,64	0,64	3,25	0,65	—	—	—	1,95	0,65	—	7,78	
Resia	—	0,81	—	0,81	0,81	—	—	0,81	—	1,22	4,46	
Resiutta	1,24	—	—	—	—	—	—	—	—	1,24	2,48	
Totale	0,54	0,43	0,86	0,54	0,43	0,11	—	0,64	0,10	0,75	4,40	
Moggio Udinese	—	—	0,82	0,83	—	0,28	—	0,28	0,28	—	2,49	
Assieme	0,39	0,31	0,85	0,62	0,31	0,15	—	0,54	0,15	0,53	3,85	
Bagnaria Arsa	0,78	1,15	1,92	0,77	1,15	1,15	1,15	0,77	0,39	1,15	10,38	
Bicinicco	—	0,73	0,73	2,93	2,20	0,73	0,73	0,73	1,46	1,46	11,70	
Carlino	2,68	5,35	1,33	—	1,33	—	—	—	1,33	1,33	13,35	
Castions di Strada	0,44	1,76	0,87	0,87	0,44	0,87	—	0,44	—	1,76	7,45	
Gonars	1,51	0,91	0,61	2,11	1,22	0,90	1,81	1,22	0,91	1,51	12,71	
Marano Lacunare	1,02	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1,02	
Porpetto	0,60	—	0,60	1,21	1,81	0,60	0,60	1,81	1,21	3,64	12,08	
S. Giorgio di Nogaro	1,60	1,33	1,86	0,80	0,80	0,53	0,80	—	0,80	1,06	9,58	
S. Maria la Longa	1,32	—	1,76	0,44	1,32	—	—	—	0,88	0,44	6,16	
Trivignano Udinese	2,26	0,45	1,36	0,45	0,91	0,90	0,90	—	0,90	0,90	9,03	
Totale	1,22	0,99	1,22	1,04	1,09	0,66	0.76	0,52	0,76	1,32	9,58	
Palmanova	1,56	1,34	0,45	0,45	0,89	0,45	0,45	0,89	0,89	0,89	8,26	
Assieme	1,29	1,05	1,09	0,94	1,05	0,62	0,70	0,58	0.78	1,25	9,35	
Aviano	0,57	0,29	0,14	0,43	—	0,14	0,71	—	0,14	0,84	3,26	
Azzano Decimo	0,37	3,16	0,93	2,41	1,30	1,30	0,75	0,37	0,93	0,75	12,27	
Cordenons	2,10	0,21	0,21	0,63	1,25	0,42	1,04	1,68	0,63	1,04	9,21	
Fiume	0,58	0,29	0,58	0,58	0,29	0,29	—	0,87	0,87	0,29	4,64	
Fontanafredda	2,52	0,51	0,25	1,26	1,01	—	—	0,50	0,50	1,26	7,81	
Montereale Cellina	0,77	0,51	0,77	0,77	—	0,51	0,26	1,28	0,51	1,54	6,92	
Pasiano	1,36	1,94	0,97	0,78	0,39	0,78	0,58	0,78	0,78	1,55	9,91	
Porcia	0,80	0,53	0,80	1,60	1,07	0,80	1,34	0,53	0,53	0,27	8,27	
Prata di Pordenone	0,30	0,30	0,30	1,49	1,19	1,79	—	0,59	0,30	—	6,26	
Roveredo in piano	0,70	—	—	—	—	0,70	0,70	—	—	0,41	3,51	
S. Quirino	1,54	1,16	2,69	3,08	2,69	1,54	1,93	2,70	1,54	2,31	21,18	
Vallenoncello	0,90	—	—	0,90	—	—	—	—	—	2,70	4,50	

CIFRE ASSOLUTE

DISTRETTI	COMUNI	1882	1883	1884	1885	1886	1887	1888	1889	1890	1891	totale decennio
PORDENONE	Riporto . . .	48	41	29	53	35	31	29	35	27	47	375
	Zoppola	9	2	1	3	3	3	1	—	3	2	27
	Totale	57	43	30	56	38	34	30	35	30	49	402
	Pordenone	8	6	2	8	4	8	—	—	6	15	57
	Assieme . . .	65	49	32	64	42	42	30	35	36	64	459
SACILE	Brugnera	*1	3	3	4	4	1	4	2	—	2	24
	Budoia	2	1	1	2	3	2	2	1	1	—	15
	Caneva	5	6	7	1	3	1	3	4	1	4	35
	Polcenigo	10	3	—	6	3	3	2	2	3	1	33
	Totale	18	13	11	13	13	7	11	9	5	7	107
	Sacile	3	3	6	2	4	2	4	1	2	2	29
	Assieme . . .	21	16	17	15	17	9	15	10	7	9	136
S. DANIELE	Colloredo di Mont'Albano .	2	—	3	1	3	—	—	—	—	—	9
	Coseano	2	2	2	—	—	3	—	2	—	1	12
	Dignano	—	—	1	4	2	—	4	2	—	2	15
	Fagagna	5	6	1	3	3	5	3	3	2	3	34
	Maiano	3	1	2	—	3	3	6	2	1	3	24
	Moruzzo	1	—	4	1	—	—	—	—	—	—	6
	Ragogna	2	1	1	2	3	—	3	1	3	3	19
	Rive d'Arcano	1	3	—	4	—	—	4	1	—	3	16
	S. Odorico	2	—	—	—	2	—	—	—	—	1	5
	S. Vito di Fagagna	—	1	—	—	—	—	—	—	1	—	2
	Totale	18	14	14	15	16	11	20	11	7	16	142
	S. Daniele	6	4	3	1	6	2	1	3	3	5	34
	Assieme . . .	24	18	17	16	22	13	21	14	10	21	176
S. PIETRO AL NATISONE	Drenchia	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	Grimacco	—	—	—	1		1	—	1	—	1	4
	Rodda	1	1	2	1	—	1	1	—	1	1	9
	S. Leonardo	—	—	2	2	—	1	1	3	1	1	11
	Savogna	—	1	—	—	—	—	—	—	2	—	3
	Stregna	1	—	—	—	—	—	—	—	—	1	2
	Tarcetta	—	1	—	1	—	—	3	—	—	2	7
	Totale . . .	2	3	4	5	—	3	5	4	4	6	36
	S. Pietro al Natisone . . .	2	3	2	1	—	1	—	2	—	2	13
	Assieme . . .	4	6	6	6	—	4	5	6	4	8	49

PER 1000 ABITANTI

DISTRETTI	COMUNI	1882	1883	1884	1885	1886	1887	1888	1889	1890	1891	totale decennio	OSSERVAZIONI
PORDENONE	Riporto . . .												
	Zoppola	2,19	0,49	0,24	0,73	0,73	0,73	0,24	—	0,73	0,49	6,57	
	Totale	1,13	0,86	0,60	1,12	0,76	0,68	0,60	0,70	0,60	0,98	8,03	
	Pordenone	0,82	0,61	0,21	0,82	0,41	0,82	—	—	0,61	1,53	5,83	
	Assieme	1,09	0,82	0,54	1,07	0,70	0,70	0,50	0,58	0,60	1,07	7,67	
SACILE	Brugnera	0,34	1,01	1,01	1 35	1,34	0,34	1,34	0,67	—	0,67	8,07	
	Budoia	0,74	0,37	0,37	0,73	1,10	0,73	0,74	0,37	0,37	—	5.52	
	Caneva	0,97	1,16	1,36	0,20	0 58	0,20	0,58	0,78	0,20	0,78	6,81	
	Polcenigo	2,40	0,72	—	1,44	0,72	0,72	0,48	0,47	0,72	0,24	7,91	
	Totale	1,20	0,87	0,73	0,86	0,86	0,47	0,73	0,60	0 34	1,17	7,13	
	Sacile	0,57	0,56	1,12	0,37	0,74	0,37	0,74	0,19	0,37	0,37	5,40	
	Assieme	1,03	0.79	0 83	0,74	0,83	0.44	0,74	0,49	0,34	0,44	6,67	
S. DANIELE	Colloredo di Mont'Albano	0,99	—	1,49	0,49	1,49	—	—	—	—	—	4,46	
	Coseano	0,98	0,98	0,98	—	—	1,47	—	0,98	—	0,49	5,88	
	Dignano	—	—	0,49	1,97	1,00	—	1,97	1,00	—	0,99	7,42	
	Fagagna	1,17	1,40	0,23	0,70	0,70	1,17	0,70	0,70	0,46	0,70	7,93	
	Maiano	0,60	0,19	0,40	—	0,60	0 60	1,20	0,40	0,19	0,60	4,78	
	Moruzzo	0,57	—	2,29	0,57	—	—	—	—	—	—	3,43	
	Ragogna	0,57	0,29	0 28	0,57	0,85	—	0,85	0,28	0,85	0,85	5,39	
	Rive d'Arcano	0,49	1,49	—	1,97	—	—	1,97	0,49	—	1 49	7,90	
	S. Odorico	1,40	—	—	—	1,40	—	—	—	—	0,70	3,50	
	S. Vito di Fagagna	—	0,78	—	—	—	—	—	—	0,78	—	1,56	
	Totale	0,71	0,55	0,55	0,59	0,64	0,43	0,78	0,43	0,27	0,64	5,59	
	S. Daniele	1,07	0,70	0,53	0,18	1,07	0,36	0,18	0,53	0,53	0,89	6,04	
	Assieme	0,77	0,58	0 55	0,51	0,71	0,42	0.68	0,45	0,32	0,68	5,67	
S. PIETRO AL NATISONE	Drenchia	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
	Grimacco	—	—	—	0,76	—	0,76	—	0,76	—	0,76	3,04	
	Rodda	0,70	0,70	1,38	0,70	—	0,70	0,70	—	0,70	0,70	6,28	
	S. Leonardo	—	—	0,93	0,92	—	0,46	0,46	1,39	0,46	0,46	5,08	
	Savogna	—	0,53	—	—	—	—	—	—	1,07	—	1,60	
	Stregna	0,62	—	—	—	—	—	—	—	—	0.63	1,25	
	Tarcetta	—	0,56	—	0,56	—	—	1,69	—	—	1,13	3,94	
	Totale	0,18	0,27	0,36	0,44	—	0,27	0.44	0,35	0,35	0,53	3,19	
	S. Pietro al Natisone	0,67	1,01	0,67	0,34	—	0 34	—	0,67	—	0,67	3,44	
	Assieme	0,28	0,42	0,42	0,42	—	0,28	0,35	0,42	0,28	0,57	3,44	

(Continua)

N. MANTICA.

DA PODERI ED AZIENDE.

Quanto costa il trattamento delle botti col vapore d'acqua.

Ho eseguita la vaporizzazione delle botti tanto a Meretto di Palma, nello stabile del signor co. dott. Pio di Brazzà Savorgnan, come a Reggio Emilia nella tenuta del signor comm. ing. Prospero Ottavi. Ora ne dò un cenno per dimostrare quanto poco viene a costare questa pratica utilissima.

Il vapore era generato a Meretto di Palma da una piccola caldaia mobile di proprietà del signor marchese Fabio Mangilli: quì a Reggio da una caldaia fissa, la quale fa parte dell'apparecchio per la fabbricazione dell'idrogeno che viene utilizzato da una motrice a gas, La motrice serve per l'illuminazione elettrica della Villa Ottavi e per questo la caldaia a vapore durante il giorno può essere destinata ad altri usi.

Il vapore fu sempre ottenuto a circa due atmosfere di pressione.

Calcolo del costo di un'ora di lavorazione a Meretto di Palma.

Noleggio della macchina a vapore L. 2 al giorno (20 ore di lavoro utile): per ora. .	L.	0.100
Carbon fossile per ogni ora kg. 4.500 a L. 3	„	0.135
Sorverglianza	„	0.150
Spesa trasporto della macchina, due viaggi L. 9, — divise in 6 giorni di 20 ore; per ora .	„	0.071
Totale	L.	0.456

Le botti che richiedevano l'azione del vapore furono divise in due categorie:

a) Botti con odore di muffa, o di legno, o acide.

b) Botti con odore non perfettamente sano.

Le prime furono assoggettate al vapore per 6-7 ore; le altre per 3-5 ore secondo la capacità, che variava da 6 a 12 ettolitri. I barili da 1-3 ettolitri si possono trattare a due per volta, usando un tubo diramato per condurre il vapore.

Il risanamento di una botte della capacità di ettolitri 10 circa con sette ore di vaporizzazione, costò quindi L. 3.09; la vaporizzazione per 4 ore di una botte di circa 10 ettolitri, costò L. 1.82 e finalmente il trattamento per 4 ore di un barile di circa 2 ettolitri, costò L. 0.91.

Calcolo del costo di un'ora di lavorazione a Reggio Emilia.

Alla Villa Ottavi la vaporizzazione delle botti costò ancora meno, perchè l'uso della macchina non richiese spese di sorta. Tuttavia volendo attribuire alla caldaia a vapore un nolo di L. 0.50 per 10 ore: per ogni ora di lavoro le spese risultano come segue:

Quota relativa all' uso della macchina L. 0.50 per 10 ore: per ora	L.	0.050
Carbone Cock chilog. 2.200 a L. 0.052.	„	0.114
La sorveglianza era affidata al meccanico, il quale continuava ad attendere al suo lavoro: si assegnano tuttavia come compenso per il tempo impiegato nella sorveglianza	„	0.050
Totale	L.	0.214

Il risanamento di una botte di 13 ettolitri colla vaporizzazione per 12 ore costò L. 2.57; il risanamento di una botte di 8 ettolitri colla vaporizzazione per 7 ore costò L. 1.28 e finalmente per vaporizzare un barile di 2 ettolitri durante ore 3 ½ si spesero L. 0.37.

Anche alle botti, che quantunque ben conservate, rimasero per molto tempo senza vino, fu applicato il trattamento col vapore d'acqua per due o tre ore, secondo la capacità.

Reggio Emilia, Villa Ottavi, novembre 1892.

G. B. Pitotti.

DOMANDE E RISPOSTE.

Pozzo nero e nitrato si possono spargere ora?

A questa domanda abbiamo subito risposto per lettera. Siccome la cosa può interessare altri nostri soci stampiamo la risposta.

Ora non è momento opportuno per ispargere nè orine nè alcun alcun altro concime azotato di pronta azione, giacchè trovandosi i vegetali in un periodo di riposo vegetativo e, non essendo tali concimi che ben poco trattenuti dal terreno, ne verrà che gran parte di essi andrà perduta prima del risveglio delle piante.

Naturalmente se l'inverno corresse sciroccale o tiepido tali concimi farebbero ottima prova; ma l'agricoltore non deve far calcolo sulle probabilità difficili ad avverarsi. F. VIGLIETTO.

Panelli di cocco, di lino o crusche?

Abbiamo risposto, almeno parzialmente, altre volte. Però, ora che l'uso dei complementi al comune foraggio si è fatta molta strada con vantaggio dell'alimentazione animale, e la domanda ci viene ripetuta, crediamo opportuno trattarne nuovamente.

Come base, eccovi la composizizione nei materiali più importanti riguardo alla alimentazione degli animali domestici:

	Contenuto			
	Materie albuminoidi		Grassi	
	totale	digeribile	totale	digeribile
Crusca genuina di frumento	14.10	11.00	4.20	2.90
Panello di lino	28.70	24.70	10.70	9.60
" cocco	19.70	15.70	11.00	11.00

Se anche il prezzo delle crusche fosse uguale a quello dei panelli, voi vedete quale enorme differenza che esiste a vantaggio dei secondi.

Questo senza notare che quì si parla di crusca genuina, mentre essa viene ora molto e troppo frequentemente sofisticata con segatura, con tutoli macinati ecc. ed in tal caso il suo contenuto in materie utili si abbassa di molto a secondo la proporzione dell'aggiunta.

Le crusche, coi prezzi attuali, si continuano ad usare solo dagli agricoltori che non fanno conti. F. V.

BIBLIOGRAFIE.

Esperienze di concimazione delle risaie in rotazione.

I professori di agraria e di chimica agraria, dottori Alpe e Menozzi della r. scuola superiore di agricoltura di Milano pubblicarono una bellissima memoria intorno all'efficacia di differenti concimi sopra alcune varietà di riso.

Volevamo riassumere tale lavoro, ma ci siamo accorti che la sua concisione non lo permette.

Avvertiamo i lettori cui interessa la coltura del riso di tale importantissima pubblicazione. F. V.

Il Contadinell.

Anche quest'anno per la trenta ottesima volta il buon Gius. Ferdinando del Torre ha mandato alle stampe il suo *lunari par l'an 1893.*

È un opuscoletto di 75 pagine, ricco di istruzioni e di dati utilissimi per la gente di campagna. Lode all'operosità indefessa ed alla fede costante nel bene dell'ottimo autore. È un esempio di costanza nel fare quello che si crede utile, e nel modo che sembra più conveniente, degno della più alta stima e che merita sia da molti imitato. F. V.

Annali del r. Istituto tecnico di Udine.

È uscito testè alla luce il decimo volume della pubblicazione suindicata. Ne diamo l'indice:

Appunti sull'eocene e sulla creta nel Friuli orientale — *Ernesto Mariani.*
Commemorazione di Giuseppe Garibaldi fatta nel Teatro Minerva di Udine per incarico della Società friulana dei veterani e reduci la sera del 2 giugno 1892 — *Libero Fracassetti.*
La critica storica moderna e la storia di Venezia — *V. Marchesi.*
Relazione sull'andamento dell'azienda rurale annessa al r. Istituto tecnico nel corso dell'anno agrario 1890-91 — *Antonio Grassi.*
Notizie statistiche sul r. Istituto tecnico di Udine relative all'anno scolastico 1890-91 — *La Presidenza.*
Una illusione legislativa caduta — *Libero Fracassetti.*
Le osservazioni meteorologiche in Udine e in dieci stazioni delle rete termo-pluviometrica della provincia per l'anno 1891 — *G. Clodig.*

I nostri soci possono leggere la importante pubblicazione nel nostro Gabinetto di Lettura.

L'industria della concentrazione dei mosti.

Con questo titolo scrisse una pregevolissima memoria il dott. Flavio Mengarini. In esso sono svolti i seguenti argomenti:

I. — *Concentrazione del mosto.*

Concentrazione a fuoco diretto — Nel vuoto — Primi esperimenti. — Concentrazione per congelazione. — Scopo della concentrazione.

II. — *Esperienze scientifiche ed industriali in Italia e all'estero.*

Esperienze per conto della Casa Favara — Esperienze alla Colonia Eritrea. — Presso la Società dei viticoltori — Presso la Scuola di Catania, Cantina sperimentale di Barletta, Stazione Enologica di Asti. — A Stuttgart, a S. Michele, A Vienna, a Buenos Ayres.

III. — *Applicazioni del mosto concentrato.*

Zuccheraggio dei mosti deboli — Prove di zuccheraggio di vermouth — *Governo* del vino — Prove di *governo* con mosto concentrato — Sciroppo di mosto — Cura del mosto — Bevande e conserve dolci.

IV. — *Esportazione. — Dazi.*

Differenze di dazi in Germania — Dazi nei diversi Stati — Ostilità in Francia ai mosti concentrati.

V. — *Apparecchi per la concentrazione del mosto.*

Apparecchio Mussi a mano e a bagnomaria — Nuovo concentratore a vapore Mussi e Bernasconi — Grande apparecchio per la concentrazione dell'acido tartarico — Concorso governativo di concentratori — Osservazioni sugli apparecchi a rarefazione — Apparecchi a bagnomaria e ad aereazione.

VI. — *Sviluppo industriale della concentrazione.*

Grande e piccola industria — Computo approssimativo di spese per un grande impianto — Associazione dell'industria — Spese per un piccolo impianto — Conclusione

Tutto questo è trattato con chiarezza e concisione in una quarantina di pagine che si leggono con molto interesse.

FRA LIBRI E GIORNALI.

La concimazione della risaia stabile nel Basso Polesine.

Riportiamo il seguente articolo dall'*Annuario della Cattedra ambulante del Polesine* (diretta dal nostro carissimo amico dott. Poggi) ritenendo interessantissimo anche pei nostri risicultori:

Le esperienze eseguite con tanta diligenza ed acume dagli Ill.[mi] signori conti Papadopoli, insieme ai signori Francesco Bullo ed Ezio Bötner, a Cà Vendramin (proprietà Papadopoli) negli anni 1889, 1890 e 1891, di cui, in questo annuario siamo andati svolgendo l'andamento e i risultati, non sono certamente tali da potere sfuggire alla critica degli agronomi giustamente compresi della necessità di procedere in siffatti esperimenti (difficilissimi sempre) con metodi più esatti e rigorosamente scientifici, quali sarebbero quelli delineati dal Drechsler e dal Wagner, e propugnati poi dal Pecile in Italia.

Io pure sono convinto della imperfezione di esperienze colturali eseguite altrimenti; ma non posso a meno peraltro di lodare altamente l'opera paziente e illuminata degli esperimentatori e particolarmente del Bötner e del Bullo, e

credo altresì di poterne ricavare qualche costrutto e dettare così qualche norma ai risicultori polesani, fondata, sia sulle accennate esperienze, sia sui miei studi ed osservazioni.

Ed ecco appunto quali sono le norme che, per ora, propongo, per quanto riguarda la *concimazione* ai coltivatori di risaia nel Basso Polesine. Le espongo per ordine, e ne do spiegazione:

1.ª *In generale saranno da preferirsi per la risaia i concimi cosidetti chimici ed alcuni concimi organici, al letame di stalla* da taluno adoperato per la concimazione della risaia. Pochi ancora concimano le loro risaie stabili con concimi chimici; pochi anzi le concimano veramente; in ogni modo la concimazione, se vien fatta, lo è quasi soltanto con letame di stalla. (1) Crederei opportuno tale ingrasso (sebbene sempre insufficiente per una coltivazione intensiva e bisognoso dell'aggiunta di fosfati) solo in terreni *magri, silicei e sprovveduti di umus (materia organica)*. Ma siccome, più spesso, la nostra *risaja stabile* non si alterna che colla *vegetazione spontanea valliva* a lunghissimi intervalli, il suo terreno si trova arricchito, anche troppo, di materia organica, e il bisogno di *umus* vi è raramente sentito. Sono più spesso invece gli elementi minerali quelli che fanno difetto (calce, potassa, acido fosforico) come le esperienze citate hanno evidentemente provato.

Ma anche un fatto pratico interessantissimo luminosamente conferma il *bisogno generale di elementi terrosi o minerali* nella vecchia e stanca risaia stabile, ed è che gli stessi risaiuoli del Basso Polesine in alcuni casi ricorrono alla terra per *rinforzare* le vecchie risaie, prendendola dagli arginelli e portandola colle barche sul posto. Lavoro questo, senza dubbio, costoso e incomodissimo, giustificabile soltanto quando debba anche servire ad appianare e livellare le *quadre* della risaia; mentre, come *concimazione minerale*, cioè come somministrazione di *acido fosforico, potassa* e *calce*, lo spargimento di terra sarà insufficiente affatto, ed anche il letame usato da taluni, specie per l'acido fosforico, non potrà che di poco accrescere la fertilità del terreno.

Salvi dunque, ripeto, *i casi di eccezionale povertà del terreno in materia organica o umus* (nei quali il letame di stalla, completato con concimi minerali, sarà molto opportuno) si preferiranno i concimi chimici per la parte minerale e altri concimi, artificiali o no, all'infuori del letame, per l'azoto.

2.ª *Il più urgente bisogno, anche delle nostre risaie, si dimostra per l'acido fosforico. In molti casi potrà bastare una buona somministrazione di fosfati per rinforzare la produttività di una vecchia e stanca risaia.*

Nulla di più naturale invero, se si pensa che il risone esporta parecchio acido fosforico (1) e, col letame di stalla, se ne restituisce pochissimo.

I *perfosfati* e le *Scorie Thomas* sono certamente i concimi più adatti allo scopo. Le *Scorie* non furono esperimentate; ma v'è ogni probabilità, direi ogni *certezza*, che esse avranno risultati *almeno* uguali a quelli dei perfosfati, che dimostrarono, in tutte le esperienze di Cà Vendramin, efficacia grandissima.

Per mio conto troverei opportunissime le *Scorie*, considerando che del perfosfato che contiene l'acido fosforico in uno stato molto solubile, una parte andrà perduta nell'acqua prima che il terreno l'abbia resa insolubile e trattenuta; tanto più che le *Scorie* agiscono sempre bene in presenza di materia organica e questo è il caso appunto delle nostre risaie stabili.

Dieci quintali di buone Scorie Thomas finamente macinate *per ettaro*, dovrebbero costituire una concimazione duratura per 3 anni nella risaia; al terzo anno però si potrebbe ridare una più scarsa dose di fosfato *Thomas*, per esempio altri 5 - 6 quintali per ettaro, sì da avere insomma sempre una forte scorta di fosfati nel terreno della risaia, *i quali, in questo stato, non vanno perduti. Usando dei perfosfati, 4 quintali all'ettaro nel primo anno, e 2 a 3 an-*

(1) Debbo questa e molte altre notizie, per me preziose, relative alla coltivazione della risaia nel Basso Polesine, alla cortesia dell'egregio amico signor Francesco Bullo, sindaco di Porto-Tolle che si compiacque di rispondere a un grosso questionario da me presentatogli sull'argomento.

(1) Ne contiene il 5 per 1000; il frumento il 7 per 1000.

nualmente nei successivi, sarebbero necessari.

3.ª *I fosfati* (scorie o perfosfati) *dovrebbero somministrarsi alla lavorazione del terreno prima della semina.* Somministrati altrimenti, per esempio alla prima secca, non potrebbero esercitare tutta la loro azione e, pel dilavamento cagionato dall'acqua, potrebbero in parte andare perduti.

4.ª *In alcuni terreni, poveri di calce, conviene somministrare coi concimi anche la calce.* Terreni poveri di calce sono quelli *torbosi (cuorosi)* e quelli di cui un pezzetto, toccato con una goccia di acido cloridrico, *non fa vivace effervescenza.* In simili terreni converrà aggiungere ogni anno 3 - 4 quintali di gesso per ettaro, o 7 - 8 quintali di polvere di ciottoli calcari (1) o di calcinacci pesti e vagliati.

Una correzione efficace con calce, come si può praticare in terreni asciutti e i cui effetti durano per molti anni, non potrebbe, credo, praticarsi vantaggiosamente nelle terre abitualmente sommerse, come sono queste della risaia stabile.

In terreni ben provveduti di calce (2) e che non hanno eccesso di *umus,* l'aggiunta del gesso o altro materiale calcare può rispiarmarsi. Così anche usando delle *Scorie Thomas,* perchè contengono circa il 50 % di calce.

5.ª *La potassa è necessaria.* In troppo grande quantità essa per altro sembra determinare un maggior sviluppo della paglia, a scapito del grano. Nelle terre tenaci argillose e in quelle concimate con stallatico, si userà per tanto una quantità di potassa molto limitata: circa $1/2$ quintale di cloruro per ettaro. Nelle terre più leggere si andrà fino a 1 quintale per ettaro *annualmente. La potassa si amministrerà alla lavorazione della risaia. Così la calce.*

6.ª *L'azoto deve essere somministrato in quantità sufficiente e in forma solubile,*

(1) Molto opportunamente nel Basso bolognese si adotta la polvere di strada; ma perchè serva allo scopo occorre polvere di strade inghiaiate con ghiaie *calcari.* Le nostre lo sono per lo più con ghiaie *silicee.* Si potrebbe anche usare la polvere di calce spenta che si abbandona come *cascame* nelle fornaci da calce.

(2) Che fanno cioè viva effervescenza coll'acido cloridrico.

o presso a divenirlo; *ma non troppo,* ad evitare grandi disperdimenti.

La *forma organica* di facile decomposizione (semi di lupino, panelli, sangue secco, crisalidi) ed anche con opportuni riguardi, la *forma ammoniacale,* si prestano bene alla concimazione azotata della risaia. In ogni modo si somministrerà l'azoto *metà* subito prima della semina, *metà* alla prima *secca.* (1)

Usando del solfato d'ammoniaca, le quantità potranno essere, annualmente, le seguenti:

Risaie *nuove* . . . . quint. 1 per ettaro
Risaie *stanche* . . . „ $1\,1/2$ „
Risaie *molto stanche* „ 2 „

Usando degli altri concimi ora accennati, ecco le quantità presso a poco corrispondenti:

	Sangue secco	Semi di lupino	Panelli al 5 0/0 di azoto	Crisalidi secche
	Quintali per ettaro			
Risaie nuove .	2.—	3.65	4.—	2.40
» stanche	3.—	5.40	6.—	3.60
» molto stanche . . .	4.—	7.30	8.—	4.80

La preferenza all'una o all'altra sorta di concimi sarà determinata principalmente da ragioni economiche (2).

In ogni modo, anche nella somministrazione dell'azoto si avrà riguardo ad aumentare alquanto le dosi quando il terreno sia *povero d'avanzi organici;* a scemarle, quando ne sia *ricco* o sia stato preventivamente concimato con letame di stalla.

Sebbene nelle esperienze di Cà Ven-

(1) Nelle esperienze di Cà Vendramin l'azoto fu dato sempre alla semina; ma credo molto più opportuno il dividerlo in due somministrazioni.

(2) I panelli, per esempio, e così i semi di lupino sono, quest'anno assai *cari.* L'agricoltore, informato del prezzo di queste varie sostanze e, dalla tabelletta qui sopra riportata della quantità che glie ne occorrerebbe, vedrà se gli conviene più l'uso del solfato d'ammoniaca, o dei concimi organici ora nominati.

Esempio: Un panello è offerto a lire 12 al quintale; contiene il 5 % di azoto. Ne occorrerebbero quintali 6 in una risaia *stanca.* La spesa sarebbe quindi di lire 72. Usando del solfato ammonico (quintali $1\,1/2$) a lire 38 si avrebbe una spesa di lire 57. *Conviene il solfato ammonico.*

dramin, non si sia riconosciuto vantaggioso l'impiego del *nitrado di soda* per la somministrazione dell'azoto alla risaia credo che si potrebbe valersene con buon esito applicandolo sempre alla 1.ª secca, o meglio forse in due volte sempre in copertura, mentre nelle citate esperienze fu dato nella lavorazione del terreno. Tuttavia, poichè l'impiego del nitrato, in un terreno sommerso, porta indubbiamente a forti perdite, credo più opportuno l'uso del solfato ammoniacale e dei concimi azotati organici (1).

Riassumendo, ecco le norme di concimazione per le nostre risaie stabili del Basso Polesine:

Norme di concimazione per le risaie stabili.

	Terreni e sostanze concimanti	Concimazione *debole* (Risaie *nuove* o quasi)	Concimazione *media* (Risaie *stanche*)	Concimazione *forte* (Risaie *molto stanche*)	Applicazione e osservazioni
		Quintali per ettaro			
	Terreni sufficientemente calcari				
A	Solfato d'ammoniaca	1.—	1.50	2.—	Metà alla semina e metà alla prima *secca*
A	Perfosfato al 15 % di anidr. sol.	2.50	3.—	4.—	Tutto alla lavoraz. del terreno
A	Cloruro di potassio	0.50	0.75	1.—	Tutto alla lavoraz. del terreno
	oppure:				
B	Solfato d'ammoniaca	1.—	1.50	2.—	Metà alla semina e metà alla prima *secca*
B	Scorie Thomas al 15-16 %	6.—	8.—	10.—	Tutto alla lavoraz. del terreno
B	Cloruro di potassio	0.50	0.75	1.—	Tutto alla lavoraz. del terreno
	oppure:				
C	Semi di lupino	3.65	5.40	7.30	Metà alla semina e metà alla prima *secca*
C	Perfosfato come sopra	2.50	3.—	4.—	Tutto alla lavoraz. del terreno
C	Cloruro di potassio	0.50	0.75	1.—	Tutto alla lavoraz. del terreno
	Terreni non sufficientemente calcari				
D	Solfato d'ammoniaca	1.—	1.50	2.—	Metà alla semina e metà alla prima *secca*
D	Persfosfato come sopra	2.50	3.—	4.—	Tutto alla lavoraz. del terreno
D	Cloruro di potassio	0.50	0 75	1.—	Tutto alla lavoraz. del terreno
D	Gesso	3.—	3.50	4.—	Tutto alla lavoraz. del terreno
	oppure:				
E	Solfato d'ammoniaca	1.—	1.50	2.—	Metà alla semina e metà alla prima *secca*
E	Perfosfato come sopra	2.50	3.—	4.—	Tutto alla lavoraz. del terreno
E	Cloruro di potassio	0.50	0.75	1.—	Tutto alla lavoraz. del terreno
E	Polvere di calcinacci	6.—	7.—	8.—	Tutto alla lavoraz. del terreno

Alle formule *A, B, C, D, E,* molte altre si potrebbero aggiungere, sostituendo le crisalidi o i panelli o il sangue secco al *solfato d'ammoniaca*, o le *Scorie ai perfosfati.*

Le cifre indicate nella tabella (che

(1) Non è bene accertato se avvenga, e come, la *nitrificazione* di questi concimi in un terreno sommerso. Certo si è che il *riso* sa prendersi molto bene l'alimento azotato da terre concimate o con solfato ammonico o con concimi organici di facile decomposizione.

sono tutt'altro che assolute) vanno poi ancora modificate, per la potassa, aumentandone alquanto la dose nelle terre sciolte, scemandola nelle argillose; per l'azoto, diminuendone la quantità nelle terre *grasse*, ricche di materia organica, aumentandola nelle terre *magre;* per l'acido fosforico, diminuendola mano mano che il terreno si arricchisce d'acido fosforico per effetto di precedenti somministrazioni specialmente colle *Scorie Thomas.*

TITO POGGI.

Cure pei frumenti.

Quantunque non contenga dei suggerimenti nuovi, crediamo opportuno riportare il seguente brano che il celebre Heuzè, stampa sul *Journal d'agricolture pratique,* perchè bene si adatta alle condizioni in cui venne quest'anno seminato il frumento anche nella nostra provincia:

« Nella previsione che i frumenti seminati per tempo possano essere danneggiati più o meno gravemente dai freddi intensi che sopravvengono all'improvviso, allorchè lo strato arabile è ancora imbevuto d'acqua, è utilissimo approfittare delle belle giornate per aprire solchi di scolo nei campi, sia ripulendo i canaletti con un rincalzatore, sia aprendo con pala o con altro istrumento dei rigagnoli secondo la pendenza del suolo.

Questi lavori, avendo per iscopo l'asciugamento superficiale dello strato arabile, non sono sconosciuti, è vero, da un gran numero di coltivatori, ma bisogna constatare, che essi non sono sempre eseguiti dopo le semine d'autunno, sui terreni che hanno il difetto di assorbire una parte considerevole di acqua piovana.

Molto spesso nell' inverno e sopratutto dopo lo sciogliersi delle nevi, si constata che i frumenti, anche i più rustici, presentano foglie giallastre che indicano chiaramente ch' essi occupano terreni troppo umidi. Tali frumenti sono più esposti di molti altri ad essere scalzati o a perire in conseguenza dell'azione sempre nociva degli sgeli incompleti seguiti da geli intensi che sopravvengono bruscamente.

I frumenti ben acclimatati a paglia rossa o bianca, resistono ordinariamente molto bene ai freddi anche forti quando essi occupano terreni coltivabili sani e permeabili. Di più i frumenti che provengono da semine eseguite molto tardi e che non hanno completamente germinato prima dei forti geli, si conservano molto bene in tali terreni e sovente non appariscono alla superficie del suolo che in gennaio o febbraio.

Sgraziatamente non è lo stesso nelle terre argillose a sottosuolo poco permeabile, che sono stati lavorati in piano o in grandi aiuole, e nelle quali si è trascurato, dopo le semine, d' aprire i rigagnoli destinati a facilitare lo scolo delle acque piovane. In tali situazioni, i frumenti, nella fine dell'inverno, hanno quasi sempre un cattivo aspetto.

Riassumendo: i frumenti provenienti da prime semine hanno una vegetazione così avanzata che non si deve trascurare di compiere tutti i lavori complementari destinati ad assicurare la loro completa riuscita e sopratutto a preservarli dall' azione dei geli e dagli sgeli nelle terre bagnate. »

G. V.

Allattamento dei vitelli.

Sistema adottato alla R. Stazione di zootecnia di Reggio Emilia.

Togliamo dal *Polesine agricolo* le seguenti norme scritte da persona ben autorevole in fatto di zootecnia:

Il latte si porge appena munto ai vitelli, nati sani e robusti, nella quantità di 6 litri al giorno, diviso in tre pasti; si accresce poi gradatamente di settimana in settimana fino a 12 litri pei maschi eleggibili come riproduttori e a 10 per le femmine. La massima dose cade intorno al quarantesimo giorno d'età, poi si diminuisce gradatamente mano mano che il vitello bruca alquanto di fieno e prende dal truogolo farine e panelli. L'alimentazione, divisa in tre pasti giornalieri, continua però soltanto finchè la madre si munge parimenti per tre volte. Si tiene questo modo di mungitura sia per esercitare ed eccitare la funzione della glandula, sia per curare ristagni e gonfiori alla parte che facilmente si verificano in bestiami posti a stabulazione continua. La triplice mungitura dura quindi diversamente pei di-

versi animali, a seconda che se ne avverte l'opportunità, fra un minimo di 8 giorni ed un massimo di 20.

A ciascun vitello si destina, per quanto è possibile, il latte della madre nei primi giorni. Ai vitelli delle razze specializzate per la carne, ed a quelli di tutte le razze che s'intende di porre all'ingrasso, non basta talvolta il latte che poppano direttamente; onde si porge loro nel poppatoio un supplemento di razione di latte di altra mungane nella quantità di 2 a 4 litri per pasto, specialmente se si tratti di animali che si stimano eleggibili come riproduttori.

Dopo qualche esperienza ed osservazione fatta, si è adottato il sistema di allattare per tre mesi i vitelli delle razze da latte e delle comuni, e si prolunga l'alattamento stesso fino a 4 e perfino a 6 mesi per le razze dotate di precocità e sempre per gli eventuali riproduttori scelti.

Si sono a questo proposito istituite delle prove nell'intento di determinare la durata dell'allattamento in modo che si conciliassero le esigenze dell'allevamento ed insieme la maggiore economia di latte e dell'alimentazione in genere. Ci aveva a ciò indotto l'opinione, che pare vada generalizzandosi in Germania specialmente, che per avere animali sani, robusti e di facile accontentatura nel cibo, valga meglio di praticare un allattamento assai breve, abituando il più presto possibile i vitelli a cibarsi di fieno e di farine. All'esposizione, molto istruttiva, tenutasi pochi anni or sono a Freiburg nel Baden, molti animali giovani fra i migliori esposti portavano la scritta: *slattati all'età di sei settimane, non mai legati.* Un tal modo di fare, secondo quegli allevatori, costituiva un titolo di maggior valore per l'animale e di merito per loro. L'allattamento brevissimo (di sole sei settimane) riusciva bene con alcuni animali soltanto; accade anzi che con taluni l'allattamento prolungato non fu possibile, perchè i vitelli si rifiutavano ostinatamente a prendere il latte nella quantità dovuta, mentre accettavano avidamente altri cibi, come farine di panello ed anche fieno. Abbiamo avuto due animali, della varietà Simmenthaler, di alta taglia e corpulenti, che non furono allattati oltre 45 o 50 giorni.

Ad onta di ciò non abbiamo creduto di scostarci dal sistema più sicuro e più razionale di un allattamento prolungato almeno fino a tre mesi; sopratutto ci siamo attenuti al sistema di un graduale slattamento, in cui gli alimenti farinacei, le granelle, i panelli diversi, alimenti ricchi di principî nutrienti sotto piccolo volume, vengono mano mano sostituendosi al latte come succedanei del fieno.

Prof. A. Zanelli.

NOTIZIE COMMERCIALI.

Sete.

L'attuale campagna serica vuole acquistarsi il nome di capriciosa. Apertasi a bassi prezzi, lire 50 per buone sete classiche, si procedette a tutto il mese d'agosto senza variazioni rimarchevoli, dopo la quale epoca cominciò ad operare animosamente la speculazione tanto in sete che in galette, costringendo la fabbrica a pagare due, quattro e fino ad otto lire d'aumento, graduale ma rapidissimo, il quale raggiunse il culmine alla metà d'ottobre, quegl'articoli che in agosto pagavansi 50 lire vennero spinti fino a 58 ed accennavano a progredire ancora. Ma come avviene sempre quando l'impulso più che da cause intrinsiche e da naturale sviluppo degl'affari deriva dalla speculazione, si trapassano i limiti ragionevoli o si vogliono raggiungere troppo rapidamente e ne consegue la reazione. Provvedutasi sufficientemente, la fabbrica si ritirò completamente dal mercato. Per un paio di settimane i detentori fecero buon contegno, ma, prolungandosi l'inazione, incominciò l'offerta specialmente da parte de' speculatori che avevano comperato a basso prezzo e desideravano realizzare un rilevante utile. Mancando la controparte con la stessa rapidità che si manifestò l'aumento, sorvenne, sebbene in minor proporzione, il ribasso, ed attualmente si ottiene stentatamente 54 a 55 per gl'articoli che si pagavano 58. Il recente esempio però consiglierà, crediamo, la fabbrica a non provocare di nuovo l'intervento della speculazione, perchè tutto considerato, gl'attuali prezzi non sono certamente elevati, tenuto

conto che il raccolto fu inferiore a quello dell'anno precedente e che la fabbrica lavora ovunque attivamente.

Intanto possiamo constatare cessato il ribasso, che fu più nominale che reale, perchè pochi furono i venditori alle basse offerte corse durante il periodo di calma. Qualche indizio favorevole già si manifesta, e non ci sorprenderebbe se tornassimo tra qualche settimana a rasentare i massimi limiti d'ottobre, pel solo fatto del contegno dei venditori, i quali, eccettuato qualche periodo di calma, non hanno motivo, a nostro credere, di temere ingrate sorprese, almeno fino all'avvicinarsi della ancor lontana epoca del nuovo raccolto.

Sulla nostra piazza prevalse, durante il periodo di calma, il sistema dell'astensione. Taluno s'impensierisce perchè le filande lavorano quasi tutte senza commissioni fisse per l'effetto morale che produce l'inusitato accumularsi della seta senza pronto collocamento. Ma di fronte a ciò sta il fatto che la fabbrica non avendo che scarsi contratti a consegna, sarà costretta ben presto a provvedersi, ed una sola settimana d'attività farebbe sparire buona parte della roba pronta.

Concludiamo: la situazione dell'articolo è buona, e gli odierni prezzi più probabilità di aumento che timori di ribasso.

Cascami senza cambiamenti, con tendenza favorevole, specialmente ricercati i bassi prodotti. Sempre negletti invece i doppi.

Udine, 10 dicembre 1892.

C. Kechler

Errata-corrige. — Nel quinto comma del nostro articolo nel *Bullettino* precedente, un errore di stampa, *ancora* invece di *ora*, storpiò il senso al periodo.

NOTIZIE VARIE.

Ai soci che hanno libri a prestito dalla nostra Associazione da più di 2 mesi, rivolgiamo la preghiera di voler farcene la restituzione con qualche sollecitudine affine di porci in grado di mettere in ordine la biblioteca.

∞

Aborto epizootico nelle troie. — In due località dell'alto Reno, Gassner ha osservato in tutte le troie giunte a metà gravidanza l'aborto. È probabile, egli dice, che il posto del prato occupato dagli animali che abortirono abbia influito sulla loro vagina, che altre troie gravide trovarono sulla medesima località il *germe dell'aborto* e vennero perciò *infettate.*

Sopra consiglio del Gassner venne cambiata per la profondità di due piedi la terra del posto occupato dagli animali e lo strato superiore disinfettato con una soluzione di acido fenico, l'*aborto cessò.*

∞

Per ridurre a vino bianco le botti da vino rosso. — Meglio la soda della calce per ridurre a vino bianco le botti da vino rosso. Per *soda* s'intende il *carbonato*, ché dicesi *soda* senz'altro nel commercio; si trova da tutti i droghieri.

Si sciolga 3 chilogrammi di soda in 20 litri d'acqua bollente. Si versi la soluzione bollente nel fusto; si agiti e si ruzzoli questo. Si lasci fermo un'ora; indi si agiti di nuovo e si rimetta ferma la botte, capovolta. Quindi si agiti di nuovo, si levi la soluzione e si lavi ripetutamente la botte con acqua calda e poi fredda, finchè l'acqua esce limpida. È, fino a un certo punto, indifferente la capacità della botte; trattandosi di botti grandi (oltre 5-6 ettolitri) si raddoppi la quantità di soluzione.

Tito Poggi.

∞

Perchè la scrofa mangia i propri porcellini? — Un americano, che faceva l'allevamento di suini, in principio di tale sua industria ebbe a soffrire molte perdite, perchè sovente accadeva che alcune fattrici mangiavano la propria prole. Facendo colla mente delle indagini sulle cagioni di questo strano fatto, veniva e si rinforzava nell'opinione che ciò dipendesse da difettoso trattamento degli animali. Si pose però a sorvegliare attentamente le scrofe durante l'ultimo periodo della gestazione, volgendo altresì l'attenzione sul come i vicini trattavano i proprii animali, e si convinse che la vera causa di sì snaturato istinto consisteva in una costipazione, in una coprostasi, e che perciò un'alimentazione conveniente nelle ultime settimane precedenti il parto n'era il mezzo preventivo più sicuro. Il fenomeno si avverava sempre in principio di primavera, quando mancavano o scarseggiavano gli alimenti verdi, lassativi, e non mai in condizioni opposte. La stitichezza si accompagna con altre affezioni interne, e s'appalesa con inquietudine, che, accoppiata ai dolori del parto, cresce sino alla pazzia, al

furore: ed in tale stato la scrofa ammazza e divora i propri porcellini, s' infuria contro tutto che la circonda, avventandosi anche contro l'uomo, come ebbe a sperimentare l'allevatore stesso che fa questa narrazione.

Rimossa la stitichezza, l' inquietudine e l'esaltazione cessavano.

(*Risveglio Zootecnico*, 25 agosto 1892).

∞

Causa della combustione spontanea del fieno. — Con esperienze accurate il prof. Cokn ha constatato che il riscaldamento del fieno umido, ad una temperatura sufficiente per determinare la combustione spontanea, era dovuto ad un fungo. Fu quindi studiata l'azione termogena dell'*Aspergillus fumigatus* che ha la cattiva riputazione di scaldare l'orzo in via di germinazione e di renderlo sterile. In causa della respirazione, del piccolo germe, cioè per la combustione dell'amido d'altri idrocarburi che il fermento diastatico trasforma in maltosio e destrina, la temperatura si trova elevata a circa 40 gradi. Il riscaldamento dei germi a più di 60 non si produce che coll' intervento dell'*Aspergillus fumigatus*, agente come fermento; in queste condizioni raggiunge il suo maggiore sviluppo e produce il massimo d'azione: in questo stato abbrucia rapidamente gl' idrocarburi.

Di tutti i modi d'azione dei funghi, che sono variatissimi, quello dell'*Aspergillus*, è probabilmente uno dei più singolari.

Cokn.

∞

Libri inviati in dono all'Associazione agraria friulana. — *Annual Report of The Board of Regents of The Smithsonian Institution, showing The operations, expenditures, and condition of The institution*, to juli 1890.

Annual Report of The Board of Regents of The Smithosian Institution Showing The operations, expenditures, and condition of The Institution for The year ending June 30 1889. — Report of the National Museum.

Ministero di Agricoltura, Industria e Commercio - Direzione generale dell' agricoltura. — Annali di agricoltura 1892. — Zootecnia. Provvedimenti a vantaggio della produzione equina negli anni 1891-92.

A. S. De Kiriaki e L. Gambari. — L'Ateneo Veneto, rivista mensile di scienze, lettere ed arti, aprile-giugno 1892.

De M. V. Vermorel. — Revue trimestrelle de la Station viticole de Villefranche (Rhône) Resumè des travaux des Laboratoires di Champs d'esperiences en 1891.

A. S. de Kiriaki e L. Gambari. — L'Ateneo Veneto, rivista mensile di scienze, lettere ed arti, luglio-ottobre 1892.

Atti del reale Istituto Veneto di scienze, lettere ed arti. — Tomo L, serie settima, tomo terzo, dispensa sesta e settima.

Atti del reale Istituto Veneto di scienze, lettere ed arti. — Tomo L, serie settima, tomo terzo, dispensa ottava e nona,

Umberto Comuzzoni. — L' inchiesta agraria e lo stato presente dell' Italia agricola. Mezzi opportuni a farla rifiorire.

Giusto Bigozzi. — Descrizione delle migliori viti americane a produzione diretta e portainnesti coltivate dal 1870 al 1892.

Revue des Sciences Naturelles appliques publiee par la Société nationale d'acclimation de France, 5 octobre 1892.

Bollettino della società entomologica Italiana anno ventiquattresimo, trimestre II. dell'aprile al giugno 1892.

Prof. Giovanni Marinelli. — L'area del Regno per circondari, provincie e compartimenti, 1892.

Reale Istituto Lombardo di scienze e lettere. — Rendiconti, serie II., vol. XXV., fasc. XV.-XVI. Adunanze ordinarie del 7 e 14 luglio 1892.

Meneghini Saverio. — L' innesto erbaceo e sua importanza per la rigenerazione della nostra viticoltura, 1892.

Annali della r. Scuola di viticoltura e di enologia in Conegliano. — Serie III., anno I., 1892, fasc. II.

Verbali, resoconti ed atti per la società regionale Veneta per promuovere la pesca e piscicoltura marina e d'acqua dolce e migliorare le condizioni dei pescatori.

Revue des Sciences naturelles appliquèes publiée par la Societé nationale d'acclimatation de France. — 20 octobre 1892.

Reale Istituto Lombardo di scienze e lettere. Rendiconti serie II., vol. XXV., fasc. XVII. Adunanza ordinaria del 10 novembre 1892.

Cassa di Risparmio di Udine. — Relazione sul Bilancio consuntivo dell' anno 1891, XVI esercizio.

Ministero di agricoltura, industria e commercio. — Direzione generale dell'agricoltura. Annali di agricoltura 1892, Zootecnia, Provvedimenti a vantaggio della produzione equina negli anni 1891-1892.

D. Cavazza. — Sui mosti concentrati. Esperimenti e osservazioni.

Il Contadinell. Lunari par l'an comun 1893, an XXXVIII.

Ministero di di agricoltura, industria e commercio. — Direzione generale dell'agricoltura. Annali di agricoltura 1892. Atti della Commissione consultiva per la filloSsera, sezione del giugno 1892.

Prof. ing. Mario Zecchini. — Le stazioni sperimentali agrarie italiane organo delle Stazioni agrarie e dei laboratori di chimica agraria del Regno, pubblicato sotto gli auspici del Ministero di agricoltura (Direzione generale dell'agricoltura).

Annali del r. Istituto tecnico Antonio Zanon in Udine. — Serie II., anno X., 1892.

∞

Come in Francia si proteggono le industrie rurali. — Il Governo francese pagò, per premi della campagna 1892 ai filandieri e ai produttori di bozzoli franchi 3.875,555.39. E questo mentre in Italia si falcidia in tutti i capitali il magro bilancio dell'agricoltura.

∞

Proprietari che non denunciano il deperimento delle loro viti. — Togliamo dal *Vinicolo* di Casalmonferrato:

Recentemente fu applicato l'art. 13 della legge fillosserica al cav. Tommasi, Sindaco di Cortona, in provincia di Arezzo.

Secondo quest'articolo, non si accordano compensi a chi non ha denunciato il deperimento delle sue viti, e, naturalmente, se il Governo crede utile di farlo, i vigneti vengono distrutti.

Così fu fatto a danno del cav. Tommasi, il quale certo, come pur troppo moltissimi viticultori in Italia, ignorava l'esistenza di quell'articolo. E siccome l'infezione nella provincia d'Arezzo è recente e ancora limitatissima, il Governo ordinò di distruggere (su quel di Metogliano) colla massima energia.

Se il cav. Tommasi avesse denunciato in tempo il deperimento, avrebbe definito, pel fatto di questa distruzione, ad un indennizzo. Invece per l'art. 13 della legge fillosserica, questo diritto l'ha perduto.

Serva questo fatto di norma ai viticultori.

∞

Sussidi per diffondere l'istruzione del Caseificio. — Il Ministero di agricoltura ha concesso un sussidio di L. 150 alla r. Scuola normale di S. Pietro al Natisone perchè si possano colà fare delle esercitazioni pratiche di caseificio.

∞

Concorso a premi fra le aziende agrarie della provincia. — Col 30 giugno del 1893, scadrà il termine utile per la presentazione delle domande di ammissione al concorso a premi fra le aziende agrarie di codesta provincia, bandito con r. decreto del dì 31 dicembre 1891.

Non è ancora pervenuta al Ministero dalla nostra provincia alcuna domanda di ammissione a tale concorso, speriamo che le migliori aziende (ed in Friuli ve ne sono di ottime) non mancheranno di avanzare la domanda.

Dott. Federico Viglietto, redattore